

Schönes Bauen

**INDUCTION COOKTOP
COCINA DE INDUCCIÓN
INDUKTIONSKOCHFELD
CUISEUR À INDUCTION
PIANO COTTURA A INDUZIONE**

V I E R

Instruction Manual
Manual de Instrucciones
Mode D'emploi
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni



CONTENT

Safety Instructions	4
Technical Specifications	8
Preparations prior to use	9
Model Vier	10
Compatibility	14
Cleaning and Maintenance	16
Error codes	17
Warranty Policy	19

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING- When using your appliance follow basic precautions, including the following:

Read all instructions before installation or use to prevent injury and appliance damage.

This appliance conforms to all uniform safety codes and regulations. The manufacturer cannot be held responsible for damage or injury caused by improper use of this appliance.

Keep these operating instructions in a safe place and pass them on to any future user.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Do not use the cooktop if the power cord or plug is damaged.
- Never connect or disconnect the cooktop with wet hands.
- Do not use the cooktop near hot or humid places.
- Do not move the cooktop when it has pots or containers with hot liquid inside.
- Do not block the unit's fans.
- Do not heat cans.
- Do not use the cooktop near appliances that may be affected by magnetism (eg, Radios, Players, Magnetic Stripe Cards).
- If the surface breaks, immediately disconnect the unit and go to the service center.
- Do not heat flammable materials.
- Use an electric switch that is unique to your cooktop.
- Only use the equipment indoors.
- Never wash the stove directly in water.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

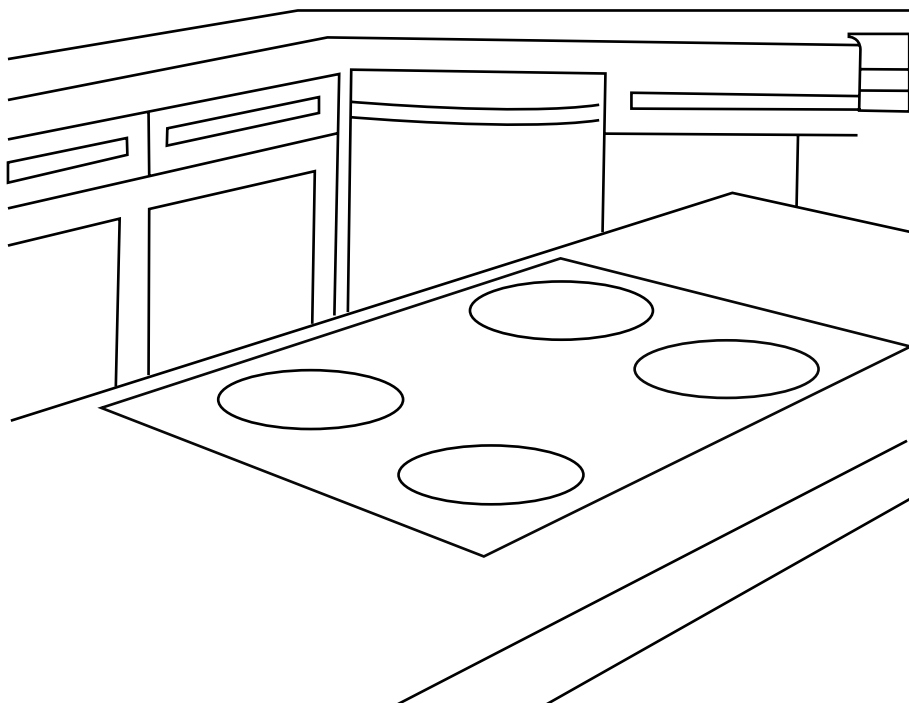
Correct usage

- Only use the cooktop for residential cooking, and for the purposes described in this manual.

Other uses are not permitted and can be dangerous. The manufacturer will not be held liable for damage caused by unauthorized use or improper operation of any kind.

- Persons who lack physical, sensory or mental abilities, or experience with the appliance should not use it without supervision or instruction by a responsible person.

- Do not use a steam cleaner to clean this appliance. The steam may penetrate electrical components and cause a short-circuit



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Technical Safety

-Activate the Child Safety Lock so that the cooktop cannot be turned on inadvertently.

-Children should not be left unattended in an area where the appliance is in use. Never allow children to sit or stand on any part of the appliance.

Caution: Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance to reach these items could be injured.

-The appliance is hot during use and remains so for some time after being switched off. Keep children away from the appliance.

-Ensure that any packing material, is disposed of safely and kept out of the reach of children. Danger of suffocation!

-Keep all pots and pans out of the reach of children. Danger of burning or scalding.

-Install the appliance so that the power cord does not come into contact with any portion of the cooktop which may become hot during use.

-Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance has been damaged in any manner. Contact Astor Warehouse Technical Service Department.

-Installation, repair and maintenance work should be performed by a Astor Warehouse authorized service technician. Work by unqualified persons could be dangerous and may void the warranty

-Before installing the combiset, check for externally visible damage. Do not operate a damaged appliance.

-To guarantee the electrical safety of this appliance, continuity must exist between the appliance and an effective grounding system. It is imperative that this basic safety requirement be met. If there is any doubt, have the electrical system of the house checked by a qualified electrician. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by the lack, or inadequacy, of an effective grounding system.

-Before installation, make sure that the voltage and frequency listed on the data plate correspond with the household electrical supply. This data must correspond to prevent injury and appliance damage. Consult a qualified electrician if in doubt.

-Do not use an extension cord to connect this appliance to electricity. Extension cords do not guarantee the required safety of the appliance.

-Do not use the appliance until it has been properly installed in the countertop (if applicable).

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

-Under no circumstances open the outer casing of the appliance.

-The cooktop must not be installed outdoors.

-While the appliance is under warranty repairs should only be performed by an authorized service technician. Otherwise the warranty will be invalid.

-In the event of any damage to the appliance, it must be turned off immediately and disconnected from the main power supply. Contact Astor Warehouse Technical Service Department.

-Do not use the appliance until it has been repaired. Ensure power is not supplied to the appliance until repair work is completed.

-Defective components should be replaced by Schönes Bauen original spare parts only. Only with these parts can the manufacturer guarantee the safety of the appliance.

-Do not cook on a broken cooktop. Any breakages or cracks in the ceramic surface of the appliance are defects and must be treated as such. If the cooktop should break, cleaning solutions and spills may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Do not use the appliance until it has been repaired.

WARNING-Be careful not to place cutlery or other metal objects on the cooktop.

When the appliance is switched on, or when there is residual heat present, there is the risk of metal objects heating up quickly.

Beware of burns.

Depending on the material, other objects left on the cooktop could also melt or catch fire.

Turn the burner off after use.

Do not leave the cooktop untended while in use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Security

-People with pacemakers or similar medical devices:

Note that an electromagnetic field is generated when the cooktop is on. However, it is unlikely that this would affect a pacemaker or a similar device. If in doubt, contact the manufacturer or your physician.

-Keep magnetized items, credit cards, discs, etc. away from the cooktop while in operation. Damage may occur.

-Do not touch the cooktop or surrounding areas during or immediately after use. The cooktop may be hot even though it is dark in color. Wait for residual heat indicators to disappear.

-Protect your hands with oven mitts or handles when using the appliance. Use only dry, heat-resistant handles. Wet handles used on hot surfaces can cause vapor burns. Do not allow the handles to touch hot heating elements. Do not use towels or other bulky items near the appliance.

-Flammable materials must not be stored in or near the cooktop.

-Do not store items in the appliance when not in use. Items could melt or fire from residual heat or if the appliance turns on inadvertently. Always change the cooking zone (s) After use.

-If there is a drawer directly below the appliance, make sure there is enough space between the Drawer, its contents and the bottom of the appliance to ensure sufficient ventilation.

-The metal elements kept in a drawer under the cooktop can be heated when the appliance is used for a longer period of time. Be careful.

-Never cover the appliance with a rag. It can result in a fire.

-Be aware of loose or hanging garments when operating the appliance, a fire hazard may occur.

-Never heat an empty pan

-Be careful not to drop anything on the ceramic surface of the cooktop.

Technical specifications

Induction Cooktop

Brand: Schönes Bauen

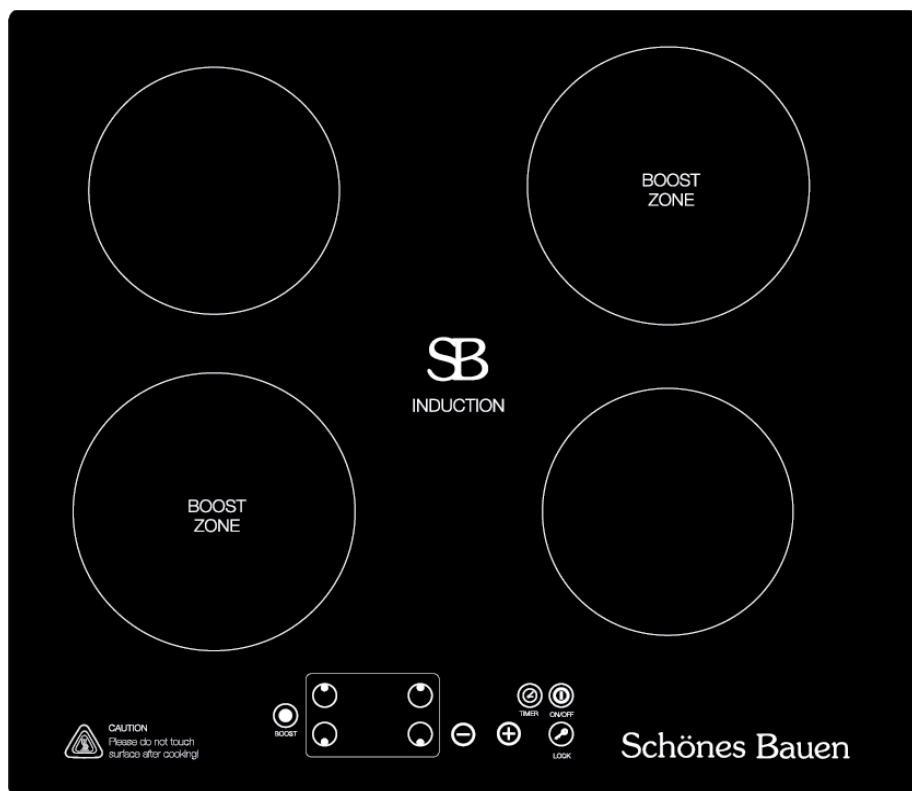
Model: Vier

Made in China

Pre-use preparations:

- 1.** Place the package on a flat, dry, ventilated surface
- 2.** Use Scissors to cut the pack tape
- 3.** Remove all the tape from the packing
- 4.** Carefully remove the cooktop and remove foam
- 5.** Avoid blocking the cooktop fans
- 6.** Connect your cooktop to the outlet
- 7.** Read the instruction manual and save it for future queries or warranty validation
- 8.** Enjoy your cooktop

VIER



MODEL: Vier

1. As soon as the unit is inserted into the power outlet, it will emit a “beep” sound, then the On / Off button will light, indicating that the unit is on and ready for use.



2. Place a pot or pan in the center of the heating zone.
If no objects in the heating zone appear in the control panel, the symbol: **E0**

Select the induction zone or burner you wish to use by pressing the indicative buttons on the board:



There the temperature will appear and with the use of the plus / minus buttons you can adjust the temperature as desired



To obtain additional power and cooking speed, place the pot or pan in the area with the BOOST ZONE code and press the button corresponding to the selected area:



BOOST

3. Schedule the time you want your induction cooktop to be on.
The time is indicated in a range between 0 and 180 minutes.



TIMER

4. Press the lock button for 1 second to lock the control panel. To unlock, press the lock button again for 3 seconds.



LOCK

5. To turn the induction cooktop off, press the On / Off button.
6. Before cleaning, wait until your induction cooktop has cooled down.

Electrical Installation VIER

Your cooktop has 5 cables:

- The first pair (blue and grey = line 1).
- The second pair (coffee and black = line 2) of which these Pairs come together and should not be separated.
- The only one fits that this one has two colors (green and yellow = earth).

It is advisable to ask your electric, that in if installation goal 4 wires from the load center that would be:

Line 1

Line 2

Neutral

Physical

Direct connection

If your connection is direct we will connect the cooktop wires with the 4-wire installation from the charging center.
as follows:

(Blue and grey = line 1).

(Coffee and black = line 2).

(Green and yellow = Earth) This is connected to the physical and neutral cable.

Connection with Plug

We need a three-legged polarized plug, with turn Lock contact of a quarter turn.

¿How to connect the plug to the cooktop?

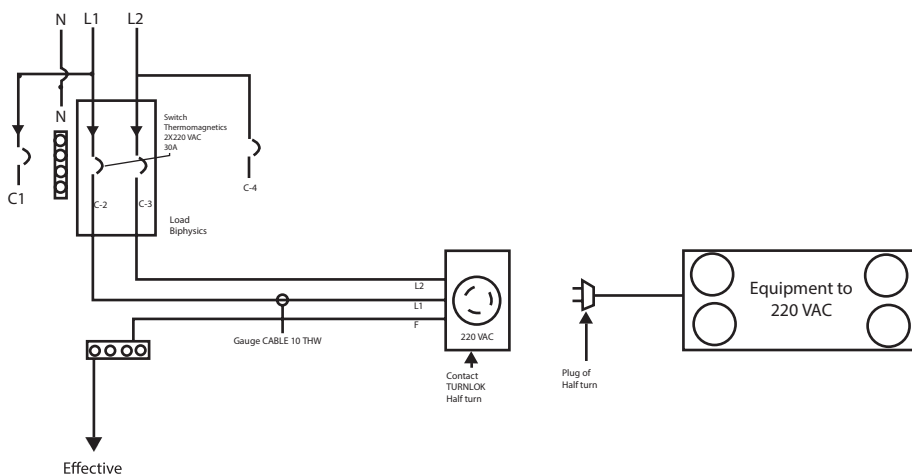
We have two choices the first is:

We will connect the cooktop directly to the plug

(Blue and grey = line 1).

(Coffee and black = line 2).

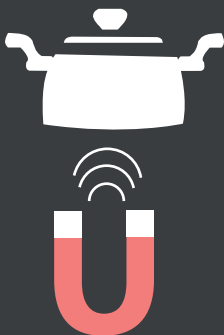
(Green and yellow = Earth) This goes with cable of physics and neutral.



COMPATIBILITY OF POTS AND PANS WITH MAGNETIC INDUCTION

To check that your pots are compatible with your new Schönes Bauen magnetic induction cooker. With this magnet you can verify that the bottom of the pot or pan is immantable, that is, it has magnetic properties compatible with your stove.

Place the magnet on the bottom of your pot, if it magnetically attaches, your pot or pan is compatible with your magnetic induction cooker.



There are many alternatives in the induction-compatible pots and pans market. When you buy a new pan, identify the following symbol, which means it is compatible with magnetic induction.



INDUCTION

Most stainless steel batteries are compatible, as well as cast iron, many brands of non-stick pans can get on the market with excellent quality and good prices.



Non-stick cookware
with induction base



Iron
Glazed



Pewter



Cast iron



Comal Iron

The knowledge of all the information in the manual is of high importance since this way we make sure that the use of the device will be correct.

Astor Warehouse is not responsible for damages or accidents caused by not following instructions for use.

A GOOD STYLE FOR YOUR KITCHEN COMPLEMENTS
WITH A GOOD EQUIPMENT FOR YOUR KITCHEN

Cleaning and maintenance

Turn the unit off and unplug before cleaning.

Caution: Wait a few minutes until the unit has completely cooled down

Use a sponge, moisten with hot water and wipe dry (You can use some kind of mild detergent)

In case there are circles or drops of tartar and apply white vinegar to the soiled area and then wipe dry with a soft cloth.

Clean the ventilation window with a vacuum cleaner or a cotton swab.

Do not use chemicals such as tiner, cleaning powders, soda etc. To clean your cooktop.

Error Codes

If your cooktop has an error code on the display, here's a list of what the situation may be:

E0 - Check that the pot or pan is correctly positioned

E1 - Check if the temperature is too high / Check if the unit's ventilation windows are blocked or if the fan is operating properly (contact the supplier)

E2 - Temperature sensor failure (Contact supplier)

E3 - Check whether the voltage is too low or too high (Normal voltage)

Problem	Possible cause and solution
Temperature Sensor Failure	Please contact the supplier
Turns off automatically after seconds with a warning sound	Check if the pot is placed inside the induction center and that your pot is compatible with magnetic induction
Once the unit is connected to the wall outlet, it does not emit any sound and the display light does not turn on	Make sure that the unit plug is not damaged. Check that there is no short circuit. Check for contact failure or power.

INTERNATIONAL GUARANTEE POLICY
2-Year Warranty.

Importer: Astor Warehouse S.A de C.V, Av. Jorge Jiménez Cantú Lote 14, Col. Rancho Viejo, Atizapán de Zaragoza, Estado de México, México. CP 52930
RFC AWA100224BI8

Product: Induction Cooktop

Brand: Schönes Bauen

Model: Vier.

For any clarification or doubt of its use, please contact the following numbers:

-USA (+1) 2064 5236 01

- email: soporte@astor.mx

To make the warranty valid, you must fill in the following information

email: soporte@astor.mx

Customer's name:

Address:

Phone:

Email:

Ticket or proof of purchase:

Model:

Serial:



Shop Warranty Seal

INTERNATIONAL GUARANTEE POLICY 2-Year Warranty.

Importer United Kingdom: Astor Warehouse Europe GmbH Platz des 4 Juli
1614167 Berlin Germany

Product: Induction Hob

Brand: Schönes Bauen

Model: Vier.

For any clarification or doubt of its use, please contact the following numbers:

-UK (+44) 2392160813

- email: soporte@astor.mx

To make the warranty valid, you must fill in the following information

email: soporte@astor.mx

Customer's name:

Address:

Phone:

Email:

Ticket or proof of purchase:

Model:

Serial:



Shop Warranty Seal

This warranty covers the following points:

- Manufacturing defects that prevent all or part of the proper operation of the zl, which are presented within the term of surveillance of this warranty
- Labor and transportation costs arising from the fulfillment of the guarantee within our service network
- Repair, replacement of parts and components

Requirements to validate your warranty:

1. have previously read the warranty manual to know in which cases no longer applies the same
2. Have a ticket or proof of purchase
3. Enter within the time indicated to validate the warranty (2 years)

Astor Warehouse S.A de C.V guarantees all parts and accessories that the unit contains.

This warranty will be void in the following cases:

When the warranty has expired

- by electric shocks
- Maintenance failure (see proper maintenance instructions)
- If the product has any impact, scratches or breaks
- If the product presents residues of liquids or substances that affect its operation
- If the product was altered or repaired by persons not authorized by the manufacturer
- If the temperature to which a pan was subjected was excessive and the automatic safetybreaker is activated to prevent fire.

ÍNDICE

Instrucciones de Seguridad	23
Especificaciones Técnicas	28
Preparativos previos al uso	29
Modelo Vier	30
Limpieza y Mantenimiento	34
Códigos de error	35
Compatibilidad	36
Póliza de Garantía	39

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA-Cuando use la Estufa siga las precauciones, incluyendo las siguientes:

Lea todas las instrucciones antes instalar o usar para prevenir lesiones y daños al aparato.

Este aparato se ajusta a todos los códigos de seguridad uniformes y regulaciones. El fabricante no se responsabiliza de los daños o lesiones causados por uso incorrecto de este aparato.

Mantenga estas instrucciones de operación en un lugar seguro, para futuras consultas del mismo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- No use la parrilla si el cable de energía o enchufe se encuentran dañados.
- Nunca conecte o desconecte la parrilla con las manos mojadas.
- No use la parrilla cerca de lugares húmedos o calientes.
- No mueva la parrilla cuando tenga ollas o recipientes con líquidos calientes en su interior.
- No bloquee los ventiladores de la unidad.
- No caliente latas.
- No use la parrilla cerca de aparatos que puedan

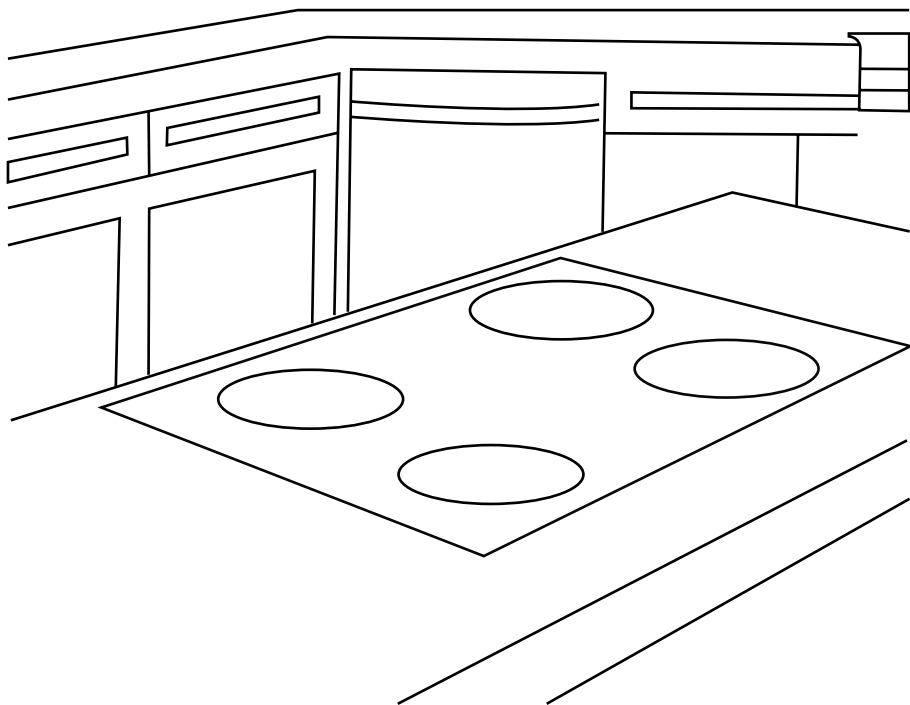
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso correcto

-Utilice solamente la parrilla para la cocina residencial, y para los propósitos descritos en este manual. Otros usos no están permitidos y pueden ser peligrosos.

-Las personas que carezcan de habilidades físicas, sensoriales o mentales, o la experiencia con el aparato no deben utilizarla sin supervisión o instrucción de una persona responsable.

-No use un limpiador de vapor para limpiar este artefacto. El vapor podría penetrar componentes eléctricos y causar un cortocircuito.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad técnica

-Active el bloqueo de seguridad de modo que la parrilla no se pueda encender inadvertidamente.

-Los niños no deben dejarse desatendidos en un área donde el electrodoméstico esté en uso. Nunca permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico.

PRECAUCIÓN: no almacene artículos de interés para niños en gabinetes encima del electrodoméstico. Los niños que suben al aparato para llegar a estos objetos podrían lesionarse.

-El aparato está caliente durante el uso y permanece así durante algún tiempo después de haber sido desconectado. Mantenga a los niños alejados del electrodoméstico.

-Asegurarse de que cualquier material de empaque, se desecha de forma segura y se mantiene fuera del alcance de los niños. ¡peligro de asfixia!

-Mantenga todas las ollas y sartenes fuera del alcance de los niños. Peligro de quemaduras o escaldaduras.

-Instale el aparato de modo que el cable de alimentación no esté en contacto con ninguna parte de la estufa que pueda calentarse durante el uso.

-No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o si el aparato ha sido dañado de alguna manera. Comuníquese con el Departamento de servicio técnico de Astor Warehouse.

-Los trabajos de instalación, reparación y mantenimiento deben ser realizados por un técnico de servicio autorizado de Astor Warehouse. El trabajo por personas no calificadas puede ser peligroso y anulara la garantía

-Antes de instalar la parrilla, compruebe si hay daños visibles externamente. No opere un electrodoméstico dañado.

-Para garantizar la seguridad eléctrica de esta parrilla debe existir continuidad entre el aparato y un sistema de puesta a tierra eficaz. Es imperativo que se cumpla este requisito básico de seguridad. Si hay alguna duda, tenga el sistema eléctrico de la casa revisado por un electricista calificado. El fabricante no será responsable de los daños causados por la falta o insuficiencia de un sistema eficaz de puesta a tierra.

-Antes de la instalación, asegúrese de que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa de datos corresponden a la alimentación eléctrica del hogar. Estos datos deben coincidir para evitar lesiones y daños al aparato. Consulte a un electricista calificado si tiene dudas.

-No utilice un cable de extensión para conectar este aparato a la electricidad. Los cordones de extensión no garantizan la seguridad requerida del aparato.

-No utilice el aparato hasta que se haya instalado correctamente en la encimera.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

-En ningún caso abrir la carcasa exterior del aparato.

-La estufa no debe instalarse al aire libre.

-Los servicios de reparación se deben realizar con un técnico de Astro Warehouse de lo contrario, la garantía será invalida.

-En caso de daños en el aparato, éste debe apagarse inmediatamente y desconectarse de la fuente de alimentación principal. Comuníquese con el Departamento de servicio técnico de Astor Warehouse. No utilice el aparato hasta que haya sido reparado.

-Los componentes defectuosos deben ser sustituidos solamente por piezas de repuesto originales de Schönes Bauen. Solamente con estas piezas puede el fabricante garantizar la seguridad del aparato.

-No cocine sobre un parrilla roto. Las roturas o grietas en la superficie de cerámica del aparato son defectos y deben ser tratadas como tales. Si la estufa se rompe, la limpieza las soluciones y derrames pueden penetrar cubierta rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. No utilice el aparato hasta que haya sido reparado.

ADVERTENCIA- No colocar cubiertos ni otros objetos metálicos en la parrilla.

Cuando se enciende el aparato, o cuando hay calor residual presente, existe el riesgo de que objetos que se calientan rápidamente.

Cuidado con las quemaduras.

Dependiendo del material, otros objetos dejados en la parrilla también se funden o se prenden fuego.

Apague el quemador después de usarlo.

No deje la estufa desatendida durante el uso.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad

-Personas con marcapasos o dispositivos médicos similares:

Tenga en cuenta que la estufa trabaja con electromagnetismo, no es probable que este afecte el marcapasos o el dispositivo similar.

En caso de duda póngase en contacto con su médico.

-Guarde los artículos magnetizados, tarjetas de crédito, discos, etc, lejos de la estufa mientras que en la operación. Pueden producirse daños.

-No toque la parrilla ni las áreas circundantes durante o inmediatamente después del uso. La parrilla puede estar caliente a pesar de que es de color oscuro. Espere hasta que los indicadores de calor residual se desaparezcan.

-Proteja sus manos con manoplas de horno o agarraderas cuando utilice el aparato. Use solamente agarraderas secas y resistentes al calor. Las agarraderas húmedas usadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No deje que las toallas toquen los elementos calefactores calientes.

-Los materiales inflamables no deben ser almacenados cerca de la parrilla.

-Retire artículos de la parrilla cuando no está en uso. Los artículos podrían derretirse o fuego del calor residual o si el aparato se enciende inadvertidamente. Cambie siempre la (s) zona (es) de cocción después de usarlo.

-Si hay un cajón directamente debajo del aparato, asegúrese de que haya suficiente espacio entre el cajón, su contenido y la parte inferior del aparato para asegurar una ventilación suficiente.

-Los elementos metálicos que se mantienen en un cajón debajo del combiset pueden calentarse cuando se utiliza el aparato durante un período de tiempo más largo. Tenga cuidado.

-No cubra nunca el aparato con un trapo. Un incendio puede resultar.

-Tenga en cuenta las prendas holgadas o colgantes cuando opere el aparato, puede presentar un incendio peligro.

-Nunca caliente una cacerola vacía.

-Tenga cuidado de no dejar caer nada sobre la superficie cerámica de la parrilla.

Especificaciones Técnicas

Estufa de Inducción Magnética

Marca: Schönes Bauen

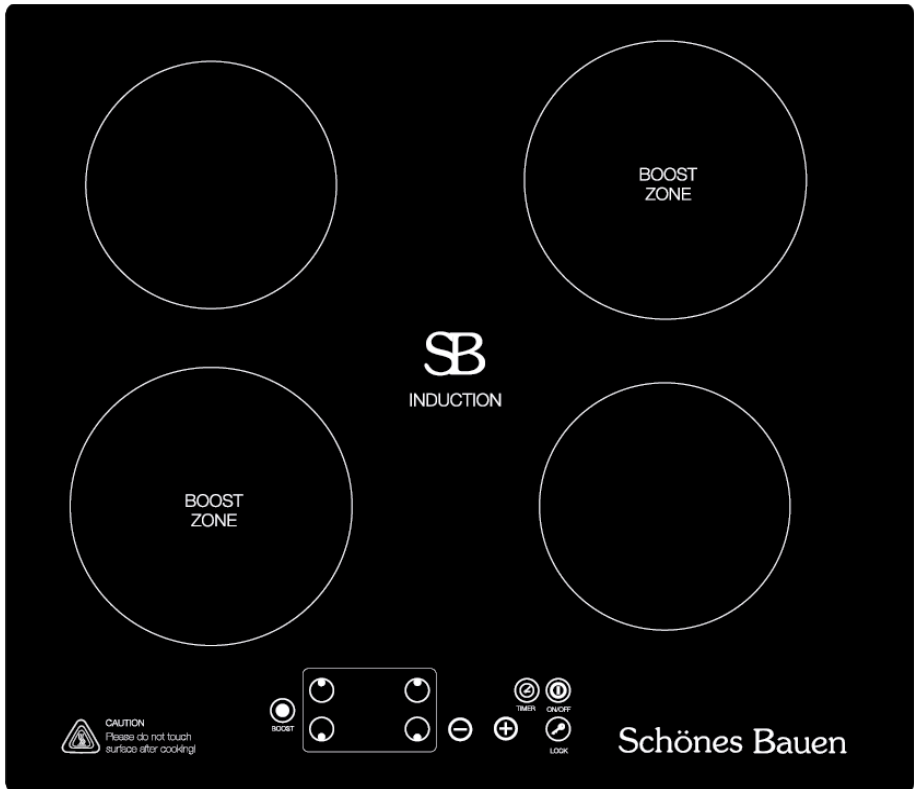
Modelo: Vier

Hecho en China

Preparativos previos al uso:

- 1.** Coloque el empaque en una superficie plana, seca y ventilada.
- 2.** Use Tijeras para romper las cintas del empaque.
- 3.** Remueva todas las cintas del empaque.
- 4.** Saque la parrilla con cuidado y remueva el hule espuma.
- 5.** Evite bloquear las rejillas de los ventiladores.
- 6.** Conecte su parrilla al tomacorriente.
- 7.** Lea el manual de instrucciones y consérvelo para diferentes consultas.
- 8.** Disfrute de la unidad adquirida

VIER



Modelo: Vier

11. En cuanto se inserte la unidad al tomacorriente, esta emitirá un sonido “bip”, enseguida se encenderá el botón de encendido / Apagado, lo cual indicara que la unidad está encendida y lista para ser usada.



2. Coloque una olla o sartén en el centro de la zona de calentamiento. Si no hay ningún objeto en la zona de calentamiento aparecerá en el panel de control, la leyenda **EQ**

Seleccione la zona de inducción o el quemador que desea utilizar presionando los botones indicativos en el tablero:



Ahí aparecerá la temperatura y con el uso de los botones de más/ menos podrá modular la temperatura según lo desee:



Para obtener una potencia y una velocidad de cocción adicional colocar la olla o sartén en la zona con el indicativo BOOST ZONE y presionar el botón correspondiente a la zona seleccionada:



BOOST

3. Programe el tiempo que quiere que su parrilla de inducción caliente. El tiempo va indicado en un intervalo entre 0 y 180 minutos.



TIMER

4. Oprima el botón de bloqueo por 1 segundo, para bloquear el panel de control, Para desbloquear presione nuevamente 3 segundos el botón de bloqueo:



LOCK

5. Para apagar la parrilla de inducción oprima el botón de Encendido/Apagado:

6. Antes de limpiarla espere a que su parrilla de inducción se enfríe.

Instalación Eléctrica VIER

Su Estufa cuenta con 5 cables:

- El primer par (azul y gris = línea 1).
- El segundo par (café y negro = línea 2) de los cuales estos pares vienen juntos y no deben de ser separados.
- El único cable que esta solo tiene dos colores (verde y amarillo = tierra).

Es recomendable pedir a su eléctrico, que en su instalación meta 4 hilos desde el centro de carga que serían:

Línea 1

Línea 2

Neutro

Físico

Conexión Directa

Si su conexión es directa vamos a conectar los cables de la parrilla con la instalación de 4 hilos desde el centro de carga.

De la siguiente forma:

(azul y gris = línea 1).

(café y negro = línea 2).

(verde y amarillo = tierra) este va conectado con el cable de física y neutro.

Conexión con Clavija

Necesitamos una clavija polarizada de tres patas, con contacto Turn Lock de un cuarto de vuelta.

¿Cómo conectar la clavija a la parrilla?

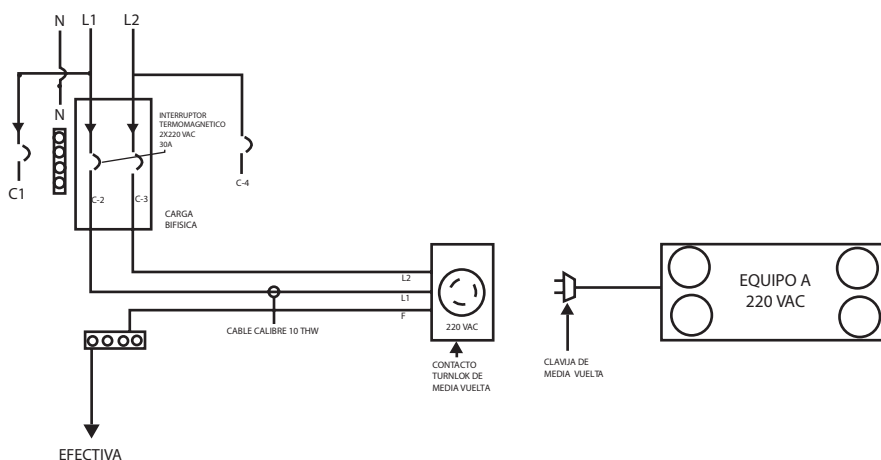
Tenemos dos opciones la primera es:

Vamos a conectar la parrilla directamente a la clavija

(Azul y Gris = línea 1).

(Café y Negro = línea 2).

(Verde y Amarillo = tierra) este va contando con cable de física y neutro.



Limpieza y Mantenimiento

Apague la unidad y desconecte la estufa antes de realizar la limpieza.

Precaución: Espere unos minutos hasta que la unidad se enfríe por completo

Use una esponja, humedezca con agua caliente y limpie secando (Puede usar algún tipo de detergente suave)

En caso de que queden círculos o gotas de sarro y aplique vinagre blanco a la zona sucia y luego limpie secando con un trapo suave.

Limpie la ventana de ventilación con una aspiradora o un algodón.

No uses sustancias químicas como tñer, polvos de limpieza, sosa etc. Para limpiar su parrilla.

Códigos de Error

Si su parrilla llegara a presentar en la pantalla de display un código de error, a continuación le presentamos una lista de qué situación puede estarse presentando:

E0 - Verifique que la olla o sartén esta en la posición correcta o si este es compatible con la estufa.

E1 - Revise si la temperatura es demasiado alta/ Revise si las ventanas de ventilación de la unidad están bloqueadas o si el ventilador está funcionando correctamente (Póngase en contacto con el proveedor)

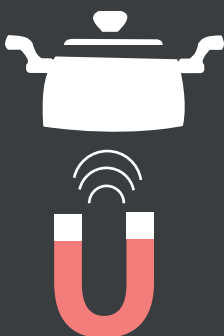
E2 - Falla en el sensor de la temperatura (Póngase en contacto con el proveedor)

E3 - Verifique si el voltaje donde esta conectada la estufa es muy bajo o muy alto.

COMPATIBILIDAD DE OLLAS Y SARTENES CON INDUCCIÓN

Para comprobar que sus ollas sean compatibles con su nueva cocina de inducción magnética Schönes Bauen debe colocar un imán el fondo exterior de la olla o sartén para verificar que este reaccione al imán, es decir, que tenga propiedades magnéticas compatibles con su estufa.

Coloque el imán en el fondo exterior de su olla, si este se adhiere magnéticamente, su olla o sartén es compatible con su cocina de inducción magnética.



Existen muchas alternativas en el mercado de ollas y sartenes compatibles con inducción, cuando compre un nuevo sartén identifique el siguiente símbolo, el cual significa que es compatible con las parrillas de inducción magnética.



INDUCCIÓN

La mayoría de las baterías de acero inoxidable son compatibles, así como el hierro fundido, hierro esmaltado, e.t.c. muchas marcas de sartenes antiadherentes podemos conseguir en el mercado con excelente calidad y buenos precios.



Sartenes
Antiadherentes
con base
para inducción



Hierro
Esmaltado



Peltre



Hierro Vaciado



Comal Hierro

El conocimiento de toda la información del manual es de alta importancia ya que de esta forma nos aseguramos que el uso del aparato será el correcto.

Astor Warehouse no se hace responsable por daños o accidentes causados por no seguir instrucciones de uso.

UN BUEN ESTILO PARA SU COCINA SE COMPLEMENTA CON
UN BUEN EQUIPO PARA SU COCINA

Problema	Posible causa y solución
Falla del sensor de temperatura	Favor de ponerse en contacto con el proveedor
Se apaga automáticamente después de segundos con un sonido de advertencia	Verifique si la olla esta puesta dentro del centro de inducción y que su olla sea compatible con inducción magnética
Una vez que la unidad es conectada al tomacorriente, no emite ningún sonido y la luz del display no enciende	Asegúrese que el enchufe de la unidad no se encuentre dañado. Verifique que no hay corto circuito. Revise si hay falla en el contacto o que haya energía.

Póliza de Garantía

Importador: Astor Warehouse S.A de C.V, Av. Jorge Jiménez Cantú Lote 14,
Col. Rancho Viejo, Atizapán de Zaragoza, Estado de México, México. CP
52930 RFC AWA100224BI8

Centro de servicio:

Av. Cerro de las campanas No. 3, Oficina 215, Colonia San Andrés Atenco,
Tlalnepantla Edo de México

Producto: Estufa de inducción Magnética

Marca: Schönes Bauen

Modelos: Vier

Procedimiento para hacer efectiva la garantía

**Al considerar el comprador final que ha ocurrido algún evento ampara-
do por esta póliza, deberá ponerse en contacto con el centro de servi-
cio de ASTOR WAREHOUSE S.A DE C.V**

Centro de servicio de Astor Warehouse S.A de C.V

Calle cerro de las campanas No.3

Col. San Andrés Atenco

Tlalnepantla, Estado de México

C.P 54040

Teléfono desde el DF o área metropolitana: 53087099 o 53059076

Teléfono desde el interior: 01 800 (WH ASTOR) 9427867

email: soporte@astor.mx

Nombre del cliente:

Domicilio:

Teléfono:

Email:

Ticket o comprobante de compra:

Modelo:

Serial:



Sello de garantía de la tienda

Póliza de Garantía

Importador España: Astor Warehouse Europe GmbH Platz des 4 Juli 16
14167 Berlin Alemania

Producto: Placa de inducción Magnética

Marca: Schönes Bauen

Modelos: Vier

Para hacer efectiva la garantía contactar:

Telefono (+49)3039773874

email: soporte@astor.mx

Nombre del cliente:

Domicilio:

Teléfono:

Email:

Ticket o comprobante de compra:

Modelo:

Serial:

Esta garantía cubre los siguientes puntos:

- Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento de la parrilla, que se presenten dentro del término de vigilancia de esta garantía
- Mano de obra y gastos de transportación derivados del cumplimiento de la garantía, dentro de nuestra red de servicio
- Reparación, cambio de piezas y componentes

Los puntos previos serán cubiertos sin costo alguno para el consumidor Astor Warehouse S.A de C.V garantiza la totalidad de las piezas y accesorios que contenga la unidad.

Requisitos para hacer valida su garantía:

1. Haber leído previamente el manual de garantía para saber en que casos ya no aplicará la misma
2. Tener ticket o comprobante de compra
3. Entrar dentro del tiempo indicado para hacer valida la garantía (2 años)

Esta garantía será nula en los siguientes casos:

- Cuando la garantía haya expirado
- Por descargas eléctricas
- Falla de mantenimiento (Vea las instrucciones de mantenimiento apropiado)
- Si el producto presenta algún golpe, rayones o roturas
- Si el producto presenta residuos de líquidos o sustancias que afectan su funcionamiento
- Si el producto fue alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante
- Si la temperatura a la que sometió algún sartén a olla fue excesivo y se activo el cortacorriente automático de seguridad para evitar incendios.

Nota importante

Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de la república Mexicana, si usted compro su producto en otro país, acuda al centro de servicio del país donde lo adquirió.

El comprador deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro para cualquier duda o aclaración.

INDEX

Consignes de sécurité	39
Spécifications techniques	44
Préparations avant utilisation	45
Modèle Vier	46
Nettoyage et entretien	48
Codes d'erreur	49
Compatibilité	50
Politique de garantie	53

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT-lorsque vous utilisez le table de cuisson, suivez les précautions, y compris les suivantes:

Lire toutes les instructions avant Installer ou utiliser pour empêcher Blessures et dommages à l'appareil.

Cet appareil s'adapte à tous les Codes de sécurité uniformes et Règlement. Le fabricant n'est pas responsable de la Dommages ou blessures causés par Utilisation impropre de cet appareil.

Conservez ces instructions d'utilisation dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

- Ne pas utiliser le table de cuisson si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- Ne jamais brancher ou débrancher le table de cuisson avec des mains mouillées.
- N'utilisez pas le table de cuisson près des endroits chauds ou humides.
- N'utilisez pas le table de cuisson près des endroits chauds ou humides.
- Ne pas bloquer les ventilateurs de l'appareil.
- Pas de boîtes chaudes.
- N'utilisez pas le table de cuisson près de dispositifs qui peuvent être affectée par le magnétisme (par ex. radios, joueurs, cartes à bandes magnétiques).
- Si la surface est cassée, débrancher immédiatement l'appareil et aller au centre de

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

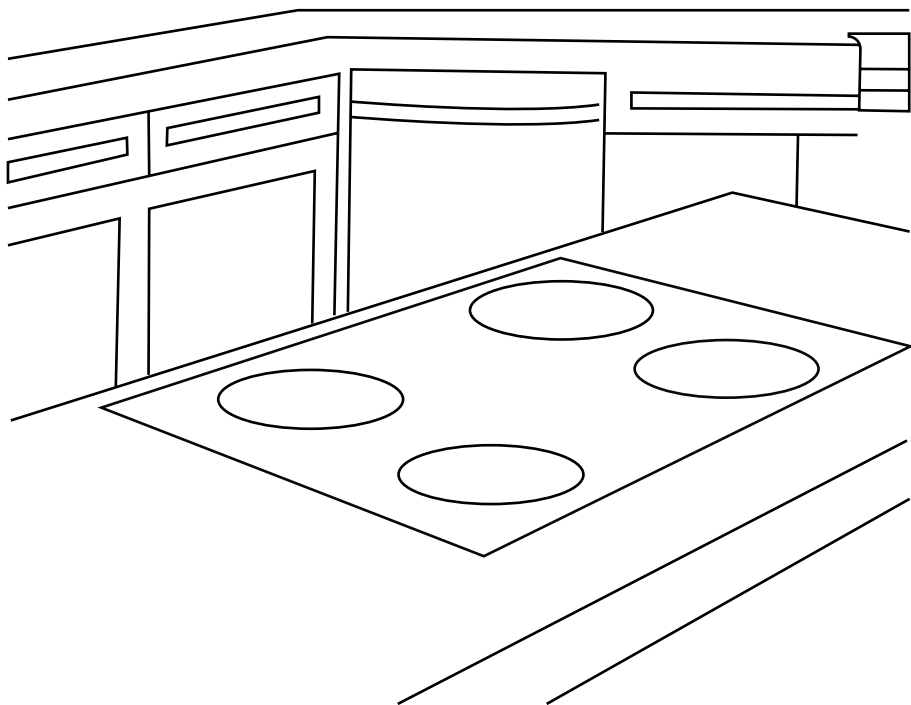
Utilisation correcte

-Utiliser uniquement le table de cuisson pour la cuisine résidentielle, et aux fins décrites dans ce manuel.

D'autres usages ne sont pas autorisés et peuvent être dangereux.

-Les personnes qui n'ont pas de capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou l'expérience de l'appareil ne doivent pas l'utiliser sans supervision ni instruction d'une personne responsable.

-Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur peut pénétrer les composants électriques et provoquer un court-circuit.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Sécurité technique

-Activer le verrou de sécurité de sorte que le table de cuisson ne puisse pas être mis en marche par inadvertance.

-Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance dans une zone où l'appareil est utilisé. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil.

ATTENTION: ne rangez pas les articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui vont jusqu'à l'appareil pour atteindre ces objets pourraient être blessés.

-l'appareil est chaud pendant l'utilisation et reste le même pendant un certain temps après qu'il ait été déconnecté. Éloignez les enfants de l'appareil.

-Veiller à ce que tout matériau d'emballage soit éliminé sans danger et gardé hors de la portée des enfants. Danger de suffocation!

-Garder tous les pots et les casseroles hors de la portée des enfants. Danger de brûlures ou de brûlures.

-Installez l'appareil de sorte que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec une partie quelconque de la table de cuisson qui peut devenir chaude pendant l'utilisation.

-Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le service technique de l'entrepôt Astor.

-Les travaux d'installation, de réparation et d'entretien doivent être effectués par un technicien agréé Astor Warehouse service. Le travail par des personnes non qualifiées peut être dangereux et annuler la garantie

-Avant d'installer le table de cuisson, vérifier les dommages visibles à l'extérieur. Ne pas faire fonctionner un appareil endommagé.

-Pour assurer la sécurité électrique de ce table de cuisson, il doit exister une continuité entre l'appareil et un système de mise à la terre efficace. Il est impératif que cette exigence de sécurité de base soit remplie. S'il y a un doute, ayez le système électrique de la maison vérifié par un électricien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par l'absence ou l'insuffisance d'un système de mise à la terre efficace.

-Avant l'installation, s'assurer que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à l'alimentation électrique du foyer. Ces données doivent coïncider pour éviter des blessures et endommager l'appareil. Consulter un électricien qualifié en cas de doute.

-Ne pas utiliser de rallonge électrique pour raccorder cet appareil à l'électricité. Les rallonges ne garantissent pas la sécurité requise de l'appareil.

-Ne pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été correctement installé sur la table de cuisson.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

-N'ouvrez jamais le boîtier extérieur de l'appareil.

-Le table de cuisson ne doit pas être installé à l'extérieur.

-Les services de réparation doivent être effectués avec un technicien d'entrepôt Astro sinon la garantie sera invalide.

-En cas de détérioration de l'appareil, il doit être éteint immédiatement et déconnecté de l'alimentation principale. Contactez le service technique de l'entrepôt Astor. Ne pas utiliser l'appareil été refaite.

-Les composants défectueux ne doivent être remplacés que par des pièces de rechange originales schönes Bauen. Ce n'est qu'avec ces pièces que le fabricant peut garantir la sécurité de l'appareil.

-Ne pas faire cuire sur une cooktope cassée. Les cassures ou fissures de la surface céramique de l'appareil sont des défauts et doivent être traitées comme telles. Si le table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer la couverture cassée et créer un risque de choc électrique. N'utilisez pas le Appareil jusqu'à ce qu'il ait été réparé.

AVERTISSEMENT-Ne pas placer Couverts ou autres objets métalliques sur le table de cuisson.

Lorsque l'appareil est allumé, ou lorsqu'il y a une chaleur résiduelle présente, il y a un risque de réchauffement rapide des objets.

Attention aux brûlures.

Selon le matériau, d'autres objets laissés sur le table de cuisson fondent ou s'enflamment.

Éteignez le brûleur après utilisation.

Ne laissez pas le table de cuisson de l'appareil

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Sécurité

-Personnes avec des stimulateurs cardiaques ou dispositifs médicaux similaires:

Notez que le table de cuisson fonctionne avec l'électromagnétisme, il est peu probable qu'il affectera le stimulateur cardiaque ou le dispositif semblable.

En cas de doute, contactez votre médecin.

-Gardez les articles magnétisés, les cartes de crédit, les disques, etc. loin du table de cuisson pendant le fonctionnement. Des dommages peuvent survenir.

-Ne touchez pas le table de cuisson ou les zones environnantes pendant ou immédiatement après l'utilisation. Le table de cuisson peut être chaud même s'il est éteint dans la couleur. Attendez que les indicateurs de chaleur résiduelle disparaissent.

-Protégez vos mains avec des mitaines ou des poignées de four lors de l'utilisation de l'appareil. N'utilisez que des poignées sèches et résistantes à la chaleur. Les poignées mouillées utilisées sur les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne pas laisser Toaster toucher les éléments chauffants chauds.

-Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés près du table de cuisson.

-Enlever les articles du table de cuisson lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Les articles pourraient fondre ou tirer de la chaleur résiduelle ou si l'appareil s'allume par inadvertance. Changez toujours la (les) zone (s) de cuisson

Après utilisation.

-S'il y a un tiroir directement au-dessous de l'appareil, s'assurer qu'il y a suffisamment d'espace entre le

Tiroir, son contenu et le fond de l'appareil pour assurer une aération suffisante.

-Les éléments métalliques conservés dans un tiroir sous le combi peuvent être chauffés lorsque l'appareil est utilisé pendant une période plus longue. Fais attention.

-Ne couvrez jamais l'appareil d'un chiffon. Un incendie peut en résulter.

-Soyez conscient des vêtements lâches ou suspendus lors de l'utilisation de l'appareil, un risque d'incendie peut se produire.

-Ne jamais chauffer une casserole vide.

-Veillez à ne rien laisser tomber sur la surface céramique du table de cuisson.

Spécifications techniques

Table de Cuisson à Induction

Marque: Schönes Bauen

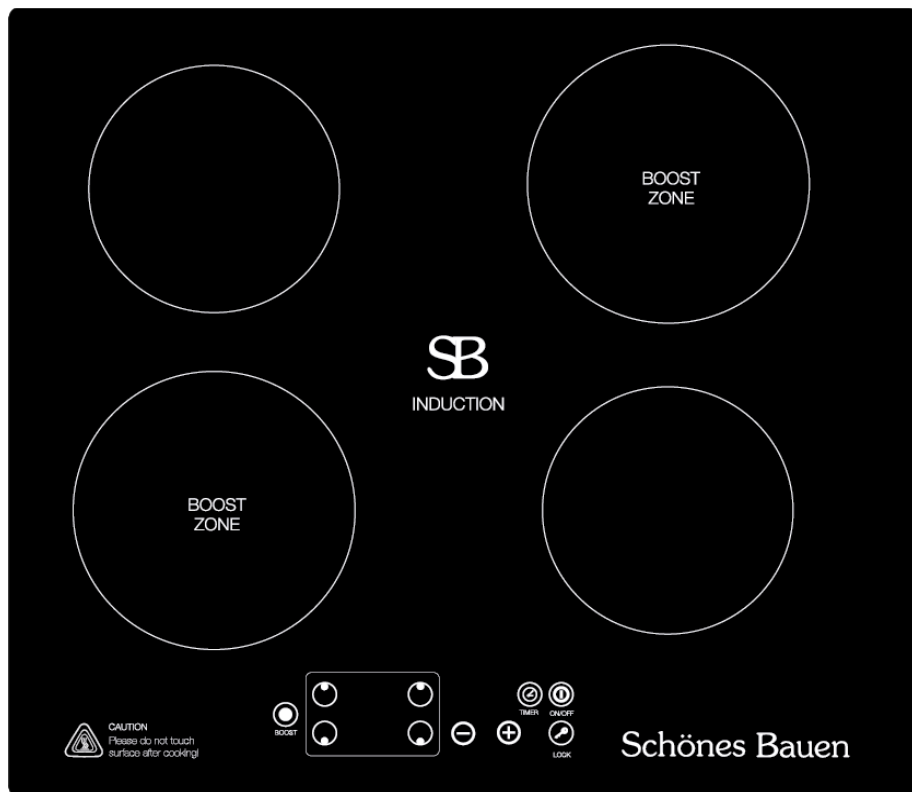
Modèle: Vier

Made in China

Préparations avant utilisation:

- 1.** Placez le joint sur une surface plate, sèche et aérée
- 2.** Utilisez des ciseaux pour casser des bandes d'emballage
- 3.** Retirez toutes les bandes de l'emballage
- 4.** Enlevez soigneusement le table de cuisson et enlevez la mousse
- 5.** Évitez de bloquer les cooktopes de ventilateur
- 6.** Connectez votre table de cuisson à la prise
- 7.** Lisez le mode d'emploi et gardez-le pour différentes requêtes

VIER



Modèle: Vier

1. Dès que l'appareil est inséré dans la prise, il émet un bip sonore, puis le bouton marche/arrêt est allumé, indiquant que l'appareil est allumé et prêt à être utilisé.



2. Placez une casserole ou une casserole au centre de la zone de chauffage. Si aucun objet dans la zone de chauffage n'apparaît sur le panneau de commande, le symbole: E0

Sélectionnez la zone d'induction ou le brûleur que vous souhaitez utiliser en appuyant sur les boutons indicatifs du tableau:



Là, la température apparaîtra et avec l'utilisation du boutons plus / moins, vous pouvez régler la température comme vous le souhaitez



Pour obtenir une puissance et une vitesse de cuisson supplémentaires, placez la casserole ou la casserole dans la zone avec le code BOOST ZONE et appuyez sur le bouton correspondant à la zone sélectionnée:



BOOST

3. Planifiez l'heure à laquelle vous souhaitez allumer votre table de cuisson à induction. Le temps est indiqué dans une plage comprise entre 0 et 180 minutes.



TIMER

4. Appuyez sur le bouton de verrouillage pendant 1 seconde pour verrouiller le panneau de commande. Pour déverrouiller, appuyez à nouveau sur le bouton de verrouillage pendant 3 secondes.



LOCK

5. Pour éteindre la table de cuisson à induction, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
6. Avant le nettoyage, attendez que votre table de cuisson à induction ait refroidi.

Installation électrique VIER

Votre induktionskochfeld a 5 câbles:

-La première paire (bleu et gris = ligne 1).

-La deuxième paire (café et noir = ligne 2) dont ces

Les paires se rassemblent et ne doivent pas être séparées.

-Le seul peut être que celui-ci a deux couleurs (vert et jaune = terre)).

Il est conseillé de demander à votre électricien, que dans si l'objectif d'installation 4 fils du centre de charge qui serait:

Ligne 1

Ligne 2

Neutre

Physique

Connexion directe

Si votre connexion est directe, nous relierons les fils du gril à l'installation à 4 fils du centre de charge.

comme suit:

(Bleu et gris = ligne 1).

(Café et noir = ligne 2).

(vert et jaune = terre) Ceci est relié au câble physique et neutre.

Connexion avec prise

Nous avons besoin d'une fiche polarisée à trois pattes, avec contact de verrouillage d'un quart de tour.

Commentaire brancher la fiche sur le gril?

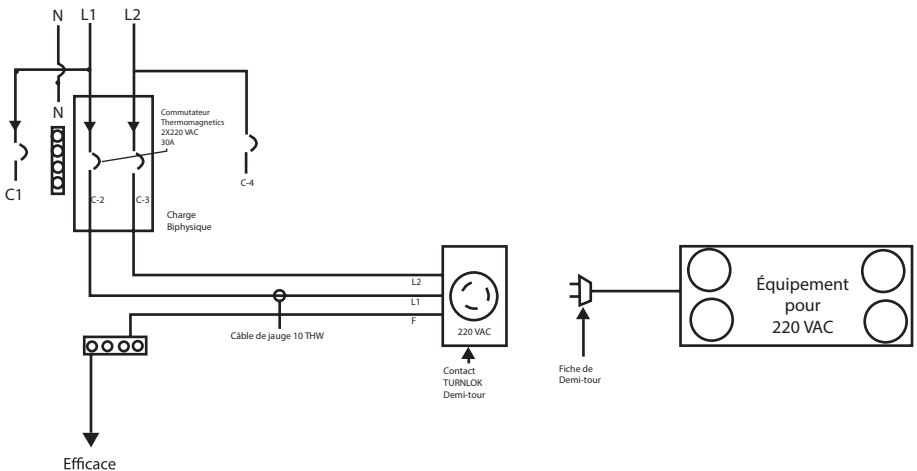
Nous avons deux choix le premier est:

Nous allons connecter le gril directement à la fiche

(Bleu et gris = ligne 1).

(Café et noir = ligne 2).

((vert et jaune = terre) cela va compter avec le fil de la physique et neutre.



Nettoyage et entretien

Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.

ATTENTION: attendez quelques minutes jusqu'à ce que l'appareil soit complètement refroidi

Utilisez une éponge, mouillez avec de l'eau chaude et essuyez sec (vous pouvez employer une sorte de détergent doux)

S'il y a des cercles ou des gouttes de tartre et appliquer du vinaigre blanc dans la zone souillée, puis essuyer à sec avec un chiffon doux.

Nettoyez la fenêtre de ventilation avec un aspirateur ou un coton-tige.

Ne pas utiliser de produits chimiques tels que tiner, poudre de nettoyage, Soda, etc. Pour Nettoyez votre table de cuisson.

Codes d'erreur

Si votre table de cuisson a un code d'erreur à l'écran, voici une liste de la situation:

E0 - Vérifiez que la casserole ou la casserole est correctement positionnée

E1 - Vérifiez si la température est trop élevée / Vérifiez si les fenêtres de ventilation de l'unité sont bloquées ou si le ventilateur fonctionne correctement (contactez le fournisseur)

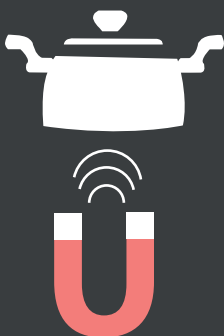
E2 - Défaillance du capteur de température (contacter le fournisseur)

E3 - Vérifiez si la tension est trop basse ou trop élevée (tension normale)

Compatibilidad de ollas y sartenes con inducción magnética

Pour vérifier la compatibilité de vos casseroles avec votre nouvelle cuisinière à induction magnétique Schönes Bauen. Avec cet aimant, vous pouvez vérifier que le fond du pot ou de la casserole est immuable, c'est-à-dire qu'il a des propriétés magnétiques compatibles avec votre poêle.

Placez l'aimant au fond de votre pot, s'il se fixe magnétiquement, votre pot ou casserole est compatible avec votre cuisinière à induction magnétique



Il existe de nombreuses alternatives sur le marché de pots compatibles et casseroles avec induction, lorsque vous achetez une nouvelle casserole identifier le symbole suivant, ce qui signifie que c'est compatible avec les table de cuissons à induction magnétique.



INDUCCIÓN

La plupart des batteries en acier inoxydable sont compatibles, ainsi que le fer de fonte, de nombreuses marques de poêles non-Stick, nous pouvons obtenir sur le marché avec une excellente qualité et de bons prix.



Casseroles antiadhésives avec socle à induction



Fer Vitrage



Étain



Fonte



Fer de coma

La connaissance de toutes les informations du manuel est d'une grande importance parce que de cette façon nous nous assurons que l'utilisation de l'appareil sera la bonne. Astor Warehouse s. a de c. v n'est pas responsable des dommages ou des accidents causés par le fait de ne pas suivre les instructions d'utilisation.

UN BON STYLE POUR VOTRE CUISINE EST COMPLÉTÉE PAR UN BON ÉQUIPEMENT POUR VOTRE CUISINE

Problème	Cause possible et solution
Panne de capteur de température	Veuillez contacter le fournisseur
S'éteint automatiquement après quelques secondes avec un son d'avertissement	Vérifiez que le pot est placé à l'intérieur du centre d'induction et que son pot est compatible avec l'induction magnétique
Une fois que l'appareil est raccordé à la prise, il n'émet aucun son et la lumière d'affichage ne s'allume pas	Assurez-vous que la fiche de l'appareil n'est pas endommagée. Vérifiez le court-circuit. Vérifiez le contact ou la panne de courant.

Politique de garantie

Importateur Canada: Astor Warehouse S.A de C.V, Av. Jorge Jiménez Cantú Lote 14, Col. Rancho Viejo, Atizapán de Zaragoza, Estado de México, México. CP 52930 RFC AWA100224BI8

Produit: cuisinier à induction

Marque: Schönes Bauen

Modèles: Vier

Ce produit ne dispose pas de centre de service, pour toute clarification ou doute sur son utilisation, veuillez contacter les numéros suivants:

(+1) 2064 5236 01

soporte@astor.mx

Pour que la garantie soit valide, vous devez remplir les informations suivantes

email: soporte@astor.mx

Nom du client:

Adresse:

Téléphone:

Email:

Billet ou preuve d'achat:

Modèle:

Série:



Sceau de garantie Shop

Politique de garantie

Importateur France: Astor Warehouse Europe GmbH Platz des 4 Juli 16
14167 Berlin Germany

Produit: cuiseur à induction

Marque: Schönes Bauen

Modèles: Vier

**Ce produit ne dispose pas de centre de service, pour toute clarification
ou doute sur son utilisation, veuillez contacter les numéros suivants:**

+493039773874

soporte@astor.mx

**Pour que la garantie soit valide, vous devez remplir les informations
suivantes**

email: soporte@astor.mx

Nom du client:

Adresse:

Téléphone:

Email:

Billet ou preuve d'achat:

Modèle:

Série:



Sceau de garantie Shop

Cette garantie couvre les éléments suivants:

- Les défauts de fabrication qui empêchent tout ou partie du fonctionnement correct du table de cuisson, qui sont présentés dans la durée de la surveillance de cette garantie.
- Frais de main-d'œuvre et de transport découlant de l'accomplissement de la garantie au sein de notre réseau de service.
- Réparation, remplacement de pièces et de composants.

Exigences pour valider votre garantie:

1. ont déjà lu le manuel de garantie pour savoir dans quels cas ne sont plus en vigueur.
2. Avoir un billet ou une preuve d'achat
3. Entrez dans le délai indiqué pour valider la garantie (2 ans)

Les points seront faits sans frais pour le consommateur
Astor Warehouse s.a de c. v garantit toutes les pièces et accessoires que l'appareil contient.

Cette garantie sera annulée dans les cas suivants:

- Lorsque la garantie a expiré.
- par des chocs électriques.
- Panne d'entretien (voir instructions d'entretien appropriées).
- Si le produit a un impact, des rayures ou des cassures.
- Si le produit présente des résidus de liquides ou de substances qui affectent son fonctionnement.
- Si le produit a été modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le fabricant.
- Si la température à laquelle une casserole a été soumise était excessive et que le disjoncteur de sécurité automatique est activé pour éviter le feu.

INHALT

Sicherheitshinweise
Technische Spezifikationen
Vorbereitungen vor Gebrauch
Model Vier
Kompatibilität
Reinigung und Instandhaltung
Fehlercodes
Garantiebestimmungen

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNUNG- Bei Verwendung Ihres Gerät folgen Grund Vorsichtsmaßnahmen, einschließlich der Folgendes:

Lesen Sie vorher alle Anweisungen Installation oder Verwendung zu verhindern Verletzungen und Geräteschäden.

Dieses Gerät entspricht allen einheitliche Sicherheitscodes und Vorschriften. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden oder Verletzungen durch unsachgemäße Verwendung dieses Geräts.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf an einem sicheren Ort und weitergeben

an jeden zukünftigen Benutzer.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Verbinden oder trennen Sie das Kochfeld niemals mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von heißen oder feuchten Orten.
- Bewegen Sie das Kochfeld nicht, wenn sich Töpfe oder Behälter mit heißer Flüssigkeit darin befinden.
- Blockieren Sie nicht die Lüfter des Geräts.
- Dosen nicht erhitzen.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von Geräten, die möglicherweise von Magnetismus betroffen sind (z. B. Radios, Player, Magnetstreifenkarten).
- Wenn die Oberfläche bricht, trennen Sie das Gerät sofort vom Computer und wenden Sie sich an das Servicecenter.
- Erhitzen Sie keine brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie einen elektrischen Schalter, der für Ihr Kochfeld einzigartig ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Waschen Sie den Ofen niemals direkt in Wasser.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

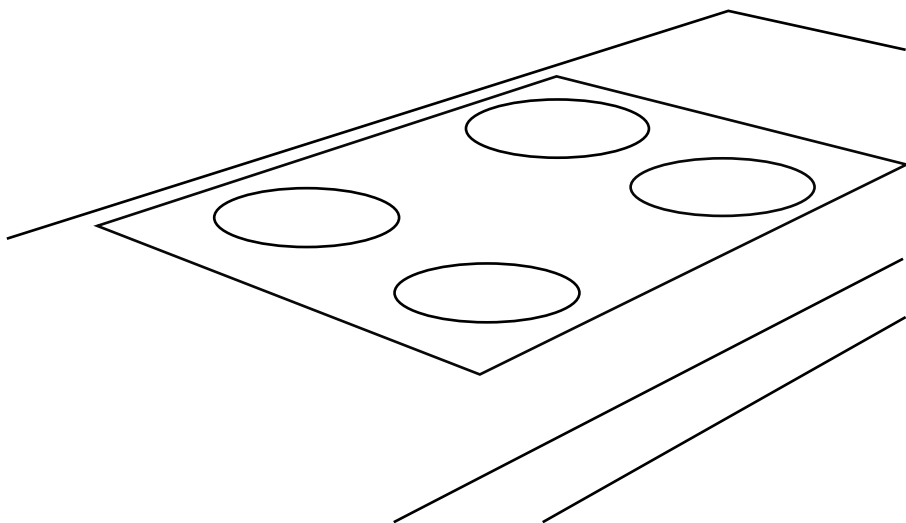
Richtige Benutzung

- Verwenden Sie das Kochfeld nur zum Kochen in Privathaushalten und für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.

Andere Verwendungen sind nicht gestattet und können gefährlich sein. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unbefugte Verwendung oder unsachgemäßen Betrieb jeglicher Art verursacht werden.

- Personen, denen körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder Erfahrungen mit dem Gerät fehlen, sollten es nicht ohne Aufsicht oder Anweisung einer verantwortlichen Person verwenden.

- Verwenden Sie zum Reinigen dieses Geräts keinen Dampfreiniger. Der Dampf kann elektrische Komponenten durchdringen und einen Kurzschluss verursachen



WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Technische Sicherheit

- Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit das Kochfeld nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.

- Kinder sollten nicht unbeaufsichtigt in einem Bereich gelassen werden, in dem das Gerät verwendet wird. Lassen Sie Kinder niemals auf einem Teil des Geräts sitzen oder stehen.

Achtung: Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Gerät klettern, um diese Gegenstände zu erreichen, können verletzt werden.

- Das Gerät ist während des Gebrauchs heiß und bleibt dies auch nach dem Ausschalten einige Zeit. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien sicher entsorgt und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Erstickengefahr!

- Bewahren Sie alle Töpfe und Pfannen außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr.

- Installieren Sie das Gerät so, dass das Netzkabel keinen Teil des Kochfelds berührt, der während des Gebrauchs heiß werden kann.

- Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Astor Warehouse.

- Installations-, Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten von einem von Astor Warehouse autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden. Arbeiten von nicht qualifizierten Personen können gefährlich sein und zum Erlöschen der Garantie führen

- Vor der Installation des Kombisets auf äußerlich sichtbare Schäden prüfen. Betreiben Sie kein beschädigtes Gerät.

- Um die elektrische Sicherheit dieses Geräts zu gewährleisten, muss ein Durchgang zwischen dem Gerät und einem wirksamen Erdungssystem bestehen. Diese grundlegende Sicherheitsanforderung muss unbedingt erfüllt sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die elektrische Anlage des Hauses von einem qualifizierten Elektriker überprüfen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch das Fehlen oder die Unzulänglichkeit eines wirksamen Erdungssystems verursacht werden.

- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz mit der Stromversorgung des Haushalts übereinstimmen. Diese Daten müssen entsprechen, um Verletzungen und Geräteschäden zu vermeiden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Elektriker.

- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, um dieses Gerät an die Stromversorgung anzuschließen. Verlängerungskabel garantieren nicht die erforderliche Sicherheit des Geräts.

- Verwenden Sie das Gerät nicht bis es richtig installiert wurde (die Arbeitsplatte (falls zutreffend).

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Öffnen Sie unter keinen Umständen das äußere Gehäuse des Geräts.

-Das Kochfeld darf nicht im Freien installiert werden.

-Während das Gerät unter Garantie steht, sollten Reparaturen nur durchgeführt werden

von einem autorisierten Dienst durchgeführt

Techniker. Andernfalls wird die Garantie

ungültig sein.

- Im Falle einer Beschädigung des Geräts muss es sofort ausgeschaltet und von der Hauptstromversorgung getrennt werden. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Astor Warehouse.

- Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es repariert wurde. Stellen Sie sicher, dass das Gerät erst dann mit Strom versorgt wird, wenn die Reparaturarbeiten abgeschlossen sind.

- Defekte Komponenten sollten nur durch Originalersatzteile von Schönes Bauen ersetzt werden. Nur mit diesen Teilen kann der Hersteller die Sicherheit des Geräts garantieren.

- Kochen Sie nicht auf einem kaputten Kochfeld. Alle Brüche oder Risse in der Keramikoberfläche des Geräts sind Mängel und müssen als solche behandelt werden. Sollte das Kochfeld zerbrechen, können Reinigungs-lösungen und verschüttetes Material in das zerbrochene Kochfeld eindringen und die Gefahr eines Stromschlags verursachen. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es repariert wurde.

WARNUNG - Achten Sie darauf, kein Besteck oder anderes Metall zu platzieren

Objekte auf dem Kochfeld.

Wenn das Gerät eingeschaltet ist oder wenn Restwärme vorhanden ist

Derzeit besteht die Gefahr von Metall

Objekte erwärmen sich schnell.

Vorsicht vor Verbrennungen.

Je nach Material andere

Gegenstände auf dem Kochfeld könnten

auch schmelzen oder Feuer fangen.

Schalten Sie den Brenner nach Gebrauch aus.

Lassen Sie das Kochfeld

während des Gebrauchs nicht

unbeaufsichtigt.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Sicherheit

-Personen mit Herzschrittmachern oder

ähnliche medizinische Geräte:

Beachten Sie, dass bei eingeschaltetem Kochfeld ein elektromagnetisches Feld erzeugt wird.

Es ist jedoch unwahrscheinlich, dass dies einen Herzschrittmacher oder ein ähnliches Gerät betrifft.

Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Hersteller oder Ihren Arzt.

- Halten Sie magnetisierte Gegenstände, Kreditkarten, Discs usw. während des Betriebs vom Kochfeld fern. Schäden können auftreten.

- Berühren Sie das Kochfeld oder die Umgebung während oder unmittelbar nach dem Gebrauch nicht. Das Kochfeld kann heiß sein, obwohl es eine dunkle Farbe hat. Warten Sie, bis die Restwärmeanzeigen verschwunden sind.

-Schützen Sie Ihre Hände mit Topflappen oder Griffe bei Verwendung der

Gerät. Verwenden Sie nur trockene, hitzebeständige Griffe. Nasse Griffe verwendet auf

Heiße Oberflächen können Dampferbrennungen verursachen.

Lassen Sie die Griffe nicht heiß werden

Heizelemente. Verwenden Sie keine Handtücher

oder andere sperrige Gegenstände in der Nähe des Geräts.

-Flammbare Materialien dürfen nicht im oder in der Nähe des Kochfelds aufbewahrt werden.

- Speichern Sie keine Gegenstände in der Appliance, wenn Sie sie nicht verwenden. Gegenstände können durch Restwärme schmelzen oder brennen oder wenn sich das Gerät versehentlich einschaltet. Wechseln Sie immer die Kochzone (n) Nach Gebrauch.

-Wenn sich direkt unter dem Gerät eine Schublade befindet, stellen Sie sicher, dass zwischen dem Gerät genügend Platz ist

Schublade, Inhalt und Boden des Geräts sorgen für ausreichende Belüftung.

-Die Metallelemente, die in einer Schublade unter dem Kochfeld aufbewahrt werden, können erwärmt werden, wenn das Gerät längere Zeit verwendet wird. Achtung.

- Decken Sie das Gerät niemals ab mit einem Lappen. Dies kann zu einem Brand führen.

- Achten Sie beim Betrieb des Geräts auf lose oder hängende Kleidungsstücke. Es kann Brandgefahr auftreten.

- Niemals eine leere Pfanne erhitzen

- Achten Sie darauf, dass nichts auf die Keramikoberfläche des Kochfelds fällt.

Technical specifications

INDUKTIONSKOCHFELD

Marke: Schönes Bauen

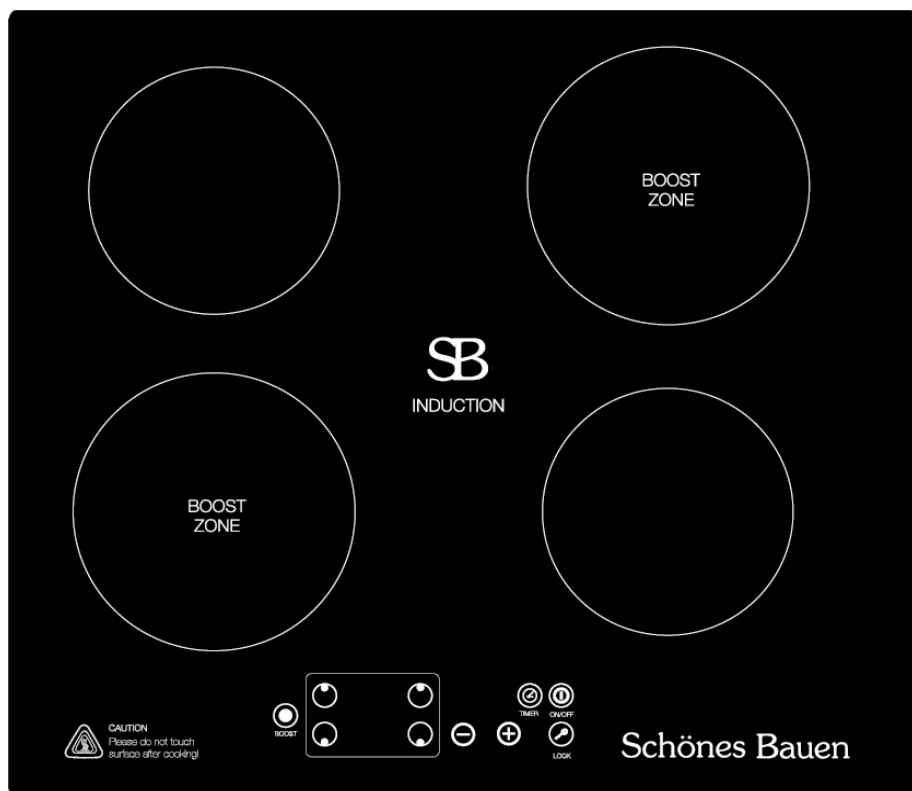
Modell: Vier

in China hergestellt

Vorbereitungen vor dem Gebrauch:

- 1.** Legen Sie die Verpackung auf eine flache, trockene und belüftete Oberfläche
- 2.** Schneiden Sie das Packband mit einer Schere ab
- 3.** Entfernen Sie das gesamte Klebeband von der Verpackung
- 4.** Entfernen Sie vorsichtig das Kochfeld und entfernen Sie den Schaum
- 5.** Blockieren Sie nicht die Kochfeldlüfter
- 6.** Schließen Sie Ihr Kochfeld an die Steckdose an
- 7.** Lesen Sie die Bedienungsanleitung und bewahren Sie sie für zukünftige Fragen oder die Überprüfung der Garantie auf
- 8.** Viel Spaß mit Ihrem Kochfeld

VIER



MODEL: Vier

1. Sobald das Gerät in die Steckdose eingesteckt wird, ertönt ein Piepton. Die Ein / Aus-Taste leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Gerät eingeschaltet und betriebsbereit ist.



2. Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne in die Mitte der Heizzone. Wenn auf dem Bedienfeld keine Objekte in der Heizzone angezeigt werden, wird das Symbol:  angezeigt

Wählen Sie die Induktionszone oder den Brenner aus, die Sie verwenden möchten, indem Sie die Anzeigetasten auf der Platine drücken:



Dort erscheint die Temperatur und unter Verwendung der Plus / Minus-Tasten Sie können die Temperatur nach Wunsch einstellen



Um zusätzliche Leistung und Kochgeschwindigkeit zu erhalten, stellen Sie den Topf oder die Pfanne in den Bereich mit dem BOOST ZONE-Code und drücken Sie die Taste, die dem ausgewählten Bereich entspricht:



BOOST

3. Planen Sie die Zeit, zu der Ihr Induktionskochfeld eingeschaltet sein soll. Die Zeit wird in einem Bereich zwischen 0 und 180 Minuten angezeigt.



TIMER

4. Drücken Sie die Sperrtaste 1 Sekunde lang, um das Bedienfeld zu sperren. Drücken Sie zum Entsperren die Sperrtaste erneut 3 Sekunden lang.



LOCK

5. Um das Induktionskochfeld auszuschalten, drücken Sie die Ein / Aus-Taste.
6. Warten Sie vor der Reinigung, bis Ihr Induktionskochfeld abgekühlt ist.

Elektrische Installation VIER

Ihr Kochfeld hat 5 Kabel:

- Das erste Paar (blau und grau = Zeile 1).
- Das zweite Paar (Kaffee und Schwarz = Zeile 2) davon Paare kommen zusammen und sollten nicht getrennt werden.
- Das einzige passt, dass dieses zwei Farben hat (grün und gelb = Erde).

Es ist ratsam, Ihren Elektriker zu fragen, ob bei der Installation 4 Drähte vom Lastzentrum entfernt sind:

Zeile 1

Zeile 2

Neutral

Körperlich

Direkte Verbindung

Wenn Ihre Verbindung direkt ist, verbinden wir die Kochfeldkabel mit der 4-Draht-Installation vom Ladezentrum aus.

wie folgt:

(Blau und Grau = Zeile 1).

(Kaffee und Schwarz = Zeile 2).

(Grün und Gelb = Erde) Dies ist mit dem physischen und neutralen Kabel verbunden.

Verbindung mit Stecker

Wir brauchen einen dreieinigen polarisierten Stecker mit einem Drehkontakt von einer Vierteldrehung.

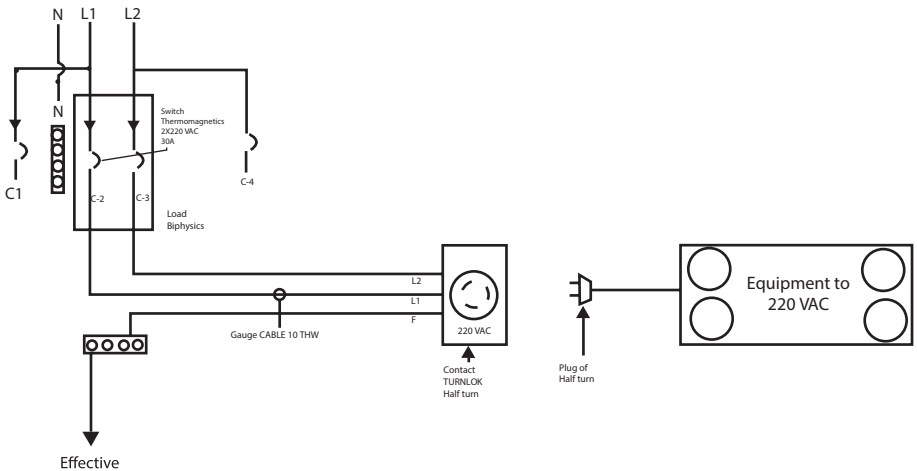
Wie verbinde ich den Stecker mit dem Kochfeld?

Wir haben zwei Möglichkeiten: Die erste ist:

Wir werden das Kochfeld direkt an den Stecker anschließen (Blau und Grau = Zeile 1).

(Kaffee und Schwarz = Zeile 2).

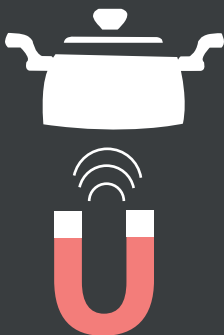
(Grün und Gelb = Erde) Dies geht mit Kabel der Physik und Neutral.



KOMPATIBILITÄT VON TÖPFEN UND PFANNEN MIT MAGNETISCHER INDUKTION

Um zu überprüfen, ob Ihre Töpfe mit Ihrem neuen magnetischen Induktionsherd Schönes Bauen kompatibel sind. Mit diesem Magneten können Sie überprüfen, ob der Boden des Topfes oder der Pfanne unveränderlich ist, dh magnetische Eigenschaften aufweist, die mit Ihrem Ofen kompatibel sind.

Stellen Sie den Magneten auf den Boden Ihres Topfes. Wenn er magnetisch befestigt ist, ist Ihr Topf oder Ihre Pfanne mit Ihrem magnetischen Induktionsherd kompatibel.



Auf dem Markt für induktionskompatible Töpfe und Pfannen gibt es viele Alternativen. Wenn Sie eine neue Pfanne kaufen, identifizieren Sie das folgende Symbol, was bedeutet, dass es mit der magnetischen Induktion kompatibel ist.



INDUCTION

Die meisten Edelstahlbatterien sind kompatibel, ebenso wie Gusseisen. Viele Marken von Antihaftpfannen können mit ausgezeichneter Qualität und guten Preisen auf den Markt kommen.



Antihaft-Kochgeschirr mit Induktionsboden



Eisen
Glasiert



Zinn



Gusseisen



Eisenplatte

Die Kenntnis aller Informationen im Handbuch ist von großer Bedeutung, da wir auf diese Weise sicherstellen, dass die Verwendung des Geräts korrekt ist.

Astor Warehouse Europe GmbH haftet nicht für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung verursacht werden.

Ein guter Stil für Ihre Küche ergänzt mit einer guten Ausstattung für Ihre Küche

Reinigung und Instandhaltung

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen.

Achtung: Warten Sie einige Minuten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist

Verwenden Sie einen Schwamm, befeuchten Sie ihn mit heißem Wasser und wischen Sie ihn trocken (Sie können ein mildes Reinigungsmittel verwenden).

Falls es Kreise oder Tropfen Zahnstein gibt, tragen Sie weißen Essig auf die verschmutzte Stelle auf und wischen Sie sie dann mit einem weichen Tuch trocken.

Reinigen Sie das Lüftungsfenster mit einem Staubsauger oder einem Wattestäbchen.

Verwenden Sie keine Chemikalien wie Tiner, Reinigungspulver, Soda usw., um Ihr Kochfeld zu reinigen.

Fehlercodes

Wenn auf Ihrem Kochfeld ein Fehlercode auf dem Display angezeigt wird, finden Sie hier eine Liste der möglichen Situationen:

E0 - Überprüfen Sie, ob der Topf oder die Pfanne richtig positioniert ist

E1 - Überprüfen Sie, ob die Temperatur zu hoch ist / Überprüfen Sie, ob die Lüftungsfenster des Geräts blockiert sind oder ob der Lüfter ordnungsgemäß funktioniert (wenden Sie sich an den Lieferanten).

E2 - Ausfall des Temperatursensors (Lieferanten kontaktieren)

E3 - Überprüfen Sie, ob die Spannung zu niedrig oder zu hoch ist (normale Spannung)

Problem	Mögliche Ursache und Lösung
Ausfall des Temperatursensors	Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten
Schaltet sich nach Sekunden automatisch mit einem Warn- ton aus	Überprüfen Sie, ob sich der Topf im Induktionszentrum befindet und ob Ihr Topf mit der magnetischen Induktion kompatibel ist
Sobald das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist, gibt es keinen Ton mehr ab und die Anzeigelampe geht nicht an	Stellen Sie sicher, dass der Gerätestecker nicht beschädigt ist. Stellen Sie sicher, dass kein Kurzschluss vorliegt. Überprüfen Sie den Kontakt oder die Stromversorgung auf Kontakt.

INTERNATIONAL GUARANTEE POLICY

2-Year Warranty.

Importeur: Astor Warehouse Europe GmbH Platz des 4 Juli 16 14167 Vier
Deutschland

Produkt: Induktionskochfeld

Marke: Schönes Bauen

Modell: Vier.

Für Klarstellungen oder Zweifel an der Verwendung wenden Sie sich bitte an
die folgenden Nummern:

-USA (+1) 2064 5236 01

- email: soporte@astor.mx

Um die Garantie gültig zu machen, müssen Sie die folgenden Informationen eingeben

email: soporte@astor.mx

Kundenname:

Adresse:

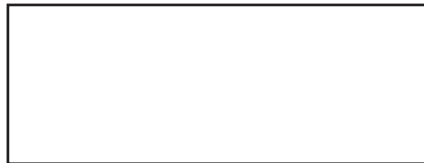
Telefon:

Email:

Ticket oder Kaufbeleg:

Modell:

Seriell:



Shop-Garantiesiegel

Diese Garantie umfasst folgende Punkte:

- Herstellungsfehler, die den ordnungsgemäßen Betrieb des zI ganz oder teilweise verhindern und im Rahmen der Überwachung dieser Garantie auftreten
- Arbeits- und Transportkosten, die sich aus der Erfüllung der Garantie innerhalb unseres Servicenetzes ergeben
- Reparatur, Austausch von Teilen und Komponenten

Voraussetzungen zur Validierung Ihrer Garantie:

1. haben zuvor das Garantiehandbuch gelesen, um zu wissen, in welchen Fällen dies nicht mehr gilt
2. Haben Sie ein Ticket oder einen Kaufbeleg
3. Geben Sie innerhalb der angegebenen Zeit ein, um die Garantie zu validieren (2 Jahre).

Die Astor Warehouse Europe GmbH garantiert alle Teile und Zubehörteile, die das Gerät enthält.

Diese Garantie erlischt in folgenden Fällen:

Wenn die Garantie abgelaufen ist

- durch Stromschläge
- Wartungsfehler (siehe ordnungsgemäße Wartungsanweisungen)
- Wenn das Produkt Stöße, Kratzer oder Brüche aufweist
- Wenn das Produkt Rückstände von Flüssigkeiten oder Substanzen enthält, die seinen Betrieb beeinträchtigen
- Wenn das Produkt von nicht vom Hersteller autorisierten Personen verändert oder repariert wurde
- Wenn die Temperatur, der eine Pfanne ausgesetzt war, zu hoch war und der automatische Sicherheitsbrecher aktiviert ist, um einen Brand zu verhindern.

INDICE

Istruzioni di sicurezza
Specifiche tecniche
Preparativi prima dell'uso
Modello di Vier
Pulizia e manutenzione
Codici di errore
Compatibilità
Politica di garanzia

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

ATTENZIONE-Quando si utilizza il Stufa seguire le precauzioni, tra cui i seguenti:

Leggi tutte le istruzioni prima installa o usa per prevenire lesioni e danni al dispositivo.

Questo dispositivo è adatto a tutti codici di sicurezza uniformi e regolamenti. Il produttore non è responsabile per danni o lesioni causati da uso errato di questo dispositivo.

Conservare queste istruzioni per l'uso in un luogo sicuro per riferimenti futuri.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

- Non utilizzare la Piano cottura a induzione se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Non collegare o scollegare mai la Piano cottura a induzione con le mani bagnate.
- Non utilizzare la Piano cottura a induzione vicino a luoghi umidi o caldi.
- Non spostare la Piano cottura a induzione quando all'interno sono presenti pentole o contenitori con liquidi caldi.
- Non bloccare le ventole dell'unità.
- Non riscaldare le lattine.
- Non utilizzare la Piano cottura a induzione vicino ad apparecchi che potrebbero

IISTRUZIONI DI SICUREZZA

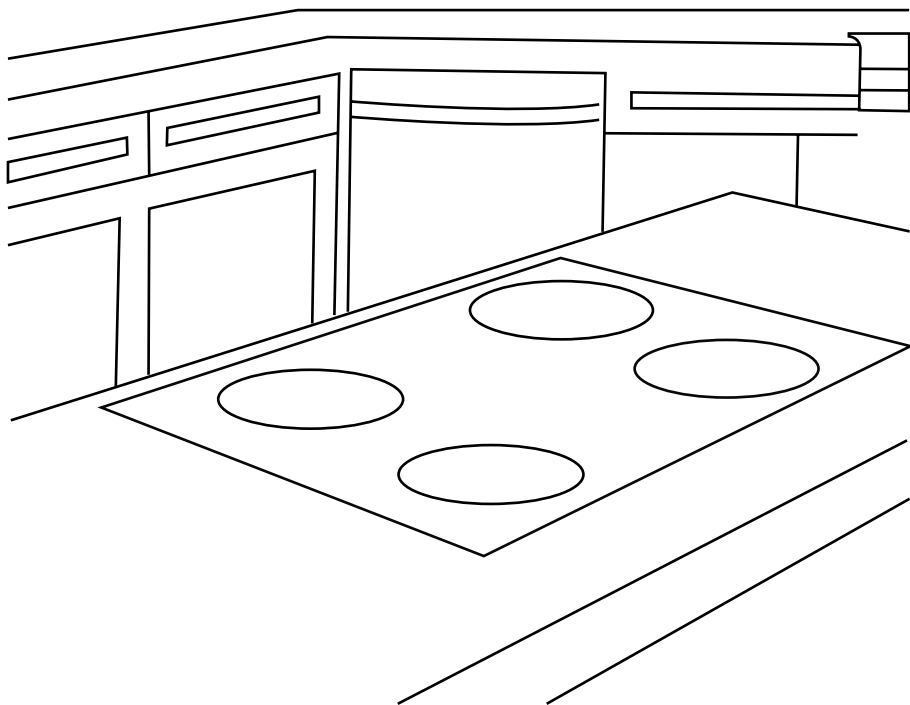
Uso corretto

-Utilizzare solo la Piano cottura a induzione per la cucina residenziale e per gli scopi descritti in questo manuale.

Altri usi non sono ammessi e possono essere pericolosi.

-Le persone che mancano di capacità fisiche, sensoriali o mentali o di esperienza con il dispositivo non devono usarlo senza supervisione o istruzione di una persona responsabile.

-Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire questo apparecchio. Il vapore potrebbe penetrare nei componenti elettrici e causare un corto circuito.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Sicurezza tecnica

-Attivare il blocco di sicurezza in modo che la Piano cottura a induzione non possa essere accesa inavvertitamente.

-I bambini non devono essere lasciati incustoditi in un'area in cui l'apparecchio è in uso. Non consentire mai ai bambini di sedersi o stare in piedi da nessuna parte all'interno dell'apparecchio.

ATTENZIONE: non conservare oggetti di interesse per i bambini in armadi sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul dispositivo per raggiungere questi oggetti potrebbero essere feriti.

-Il dispositivo è caldo durante l'uso e rimane tale per qualche tempo dopo essere stato disconnesso. Tenere lontano i bambini dall'apparecchio.

-Assicurarsi che il materiale di imballaggio venga smaltito e tenuto in modo sicuro fuori dalla portata dei bambini. Pericolo di soffocamento!

-Tenere tutte le pentole e padelle fuori dalla portata dei bambini. Pericolo di ustioni o scottature.

-Installare l'apparecchio in modo tale che il cavo di alimentazione non sia a contatto con nessuna parte della stufa che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.

-Non utilizzare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati o se l'apparecchio è stato danneggiato in qualche modo. Contattare il servizio di assistenza tecnica del magazzino Astor.

-I lavori di installazione, riparazione e manutenzione devono essere eseguiti da un tecnico autorizzato Astor Warehouse. Il lavoro di persone non qualificate può essere pericoloso e annulla la garanzia.

-Prima di installare la Piano cottura a induzione, verificare la presenza di danni visibili esternamente. Non utilizzare un apparecchio danneggiato.

-Per garantire la sicurezza elettrica di questa Piano cottura a induzione, deve esserci continuità tra il dispositivo e un efficace sistema di messa a terra. È indispensabile che questo requisito di sicurezza di base sia soddisfatto. In caso di dubbi, far controllare l'impianto elettrico della casa da un elettricista qualificato. Il produttore non è responsabile per danni causati dalla mancanza o dall'insufficienza di un efficace sistema di messa a terra.

-Prima dell'installazione, assicurarsi che la tensione e la frequenza indicate sulla targhetta dati corrispondano all'alimentazione domestica. Questi dati devono corrispondere per evitare lesioni e danni al dispositivo. Consultare un elettricista qualificato in caso di domande.

-Non utilizzare una prolunga per collegare questo apparecchio alla corrente. I cavi di prolunga non garantiscono la necessaria sicurezza del dispositivo.

-Non utilizzare l'apparecchio fino a quando non è stato installato correttamente sul piano di lavoro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

-In nessun caso aprire l'involucro esterno del dispositivo.

-La stufa non deve essere installata all'aperto.

-I servizi di riparazione devono essere eseguiti con un tecnico Astro Warehouse, altrimenti la garanzia sarà nulla.

-In caso di danni al dispositivo, è necessario spegnerlo immediatamente e scollegarlo dall'alimentazione principale. Contattare il servizio di assistenza tecnica del magazzino Astor. Non utilizzare l'apparecchio fino a quando non è presente stato riparato

-I componenti difettosi devono essere sostituiti solo con ricambi originali Schönes Bauen. Solo con queste parti il produttore può garantire la sicurezza del dispositivo.

-Non cucinare su una Piano cottura a induzione rotta. Le rotture o le crepe nella superficie ceramica dell'apparato sono difetti e devono essere trattati come tali. Se la stufa si rompe, le soluzioni detergenti e le fuoriuscite possono penetrare nella copertura rotta e creare il rischio di scosse elettriche. Non utilizzare il apparecchio fino a quando non è stato riparato.

ATTENZIONE- Non posizionare Posate o altri oggetti metallici sulla Piano cottura a induzione.

All'accensione dell'apparecchio o in presenza di calore residuo, sussiste il rischio che gli oggetti si riscaldino rapidamente.

Attenzione alle ustioni.

A seconda del materiale, anche altri oggetti lasciati sulla Piano cottura a induzione si sciolgono o prendono fuoco.

Spegnere il bruciatore dopo l'uso.

Non lasciare la stufa incustodita durante l'uso.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Sicurezza

-Persone con pacemaker o dispositivi medici simili:

Tieni presente che la stufa funziona con l'elettromagnetismo, non è probabile che colpisca il pacemaker o un dispositivo simile.

In caso di dubbi, consultare il medico.

-Salvare oggetti magnetizzati, carte di credito, dischi, ecc., Lontano dalla stufa durante il funzionamento. Potrebbero verificarsi danni.

-Non toccare la Piano cottura a induzione o le aree circostanti durante o immediatamente dopo l'uso. La Piano cottura a induzione può essere calda anche se di colore scuro. Attendere fino alla scomparsa degli indicatori di calore residuo.

-Proteggere le mani con guanti da forno o maniglie quando si utilizza l'apparecchio. Utilizzare solo presine asciutte e resistenti al calore. Le impugnature bagnate utilizzate su superfici calde possono causare ustioni da vapore. Non lasciare che gli asciugamani tocchino elementi riscaldanti caldi.

-I materiali infiammabili non devono essere conservati vicino alla Piano cottura a induzione.

-Rimuovere gli articoli dalla Piano cottura a induzione quando non in uso. Gli articoli possono sciogliersi o incendiarsi a causa del calore residuo o se l'apparecchio viene acceso inavvertitamente. Cambia sempre le zone di cottura dopo averlo usato

-Se c'è un cassetto direttamente sotto l'apparecchio, assicurarsi che ci sia abbastanza spazio tra i cassetto, il suo contenuto e la parte inferiore del dispositivo per garantire una ventilazione sufficiente.

-Gli elementi metallici che sono tenuti in un cassetto sotto il combiset possono surriscaldarsi quando il dispositivo viene utilizzato per un periodo di tempo più lungo. Stai attento

-Non coprire mai il dispositivo con un panno. Può provocare un incendio.

-Si prega di notare indumenti larghi o appesi durante il funzionamento del dispositivo, potrebbe presentare un rischio di incendio.

-Non scaldare mai una pentola vuota.

-Attenzione a non far cadere nulla sulla superficie in ceramica della Piano cottura a induzione.

SPECIFICHE TECNICHE

Stufa ad induzione magnetica

Marca: Schönes Bauen

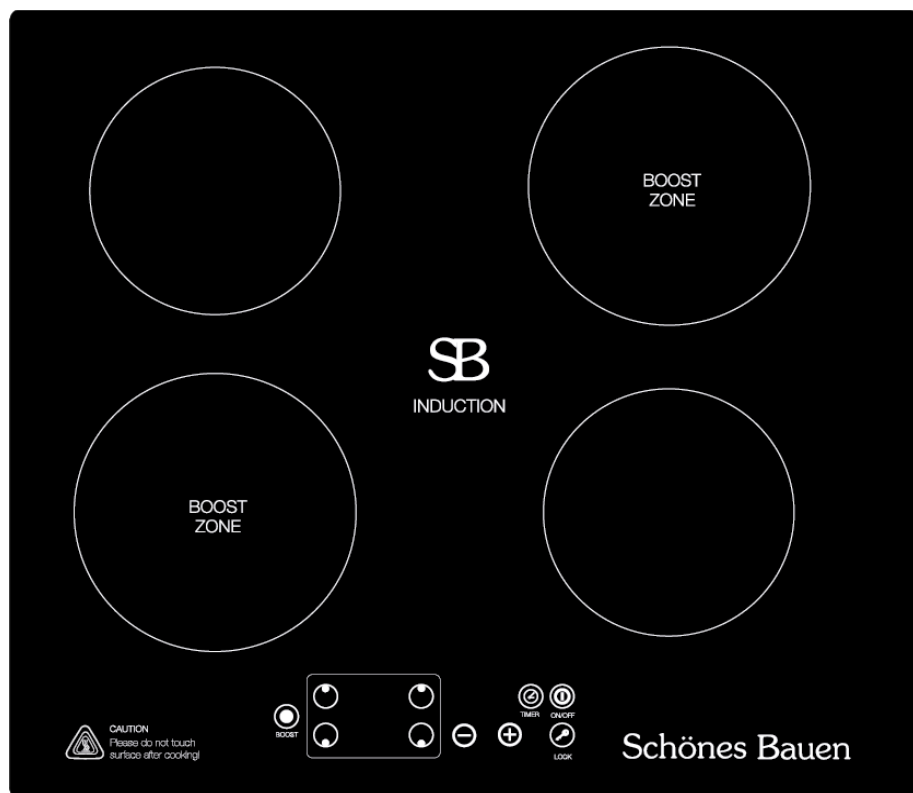
Modello: Vier

Fatto in Cina

Preparativi prima dell'uso:

- 1.** Posizionare la guarnizione su una superficie piana, asciutta e ventilata.
- 2.** Utilizzare le forbici per rompere i nastri di imballaggio.
- 3.** Rimuovere tutti i nastri dal pacchetto.
- 4.** Rimuovere con attenzione la Piano cottura a induzione e rimuovere la gommapiuma.
- 5.** Evitare di bloccare le griglie della ventola.
- 6.** Collega la tua Piano cottura a induzione alla presa.
- 7.** Leggi il manuale di istruzioni e conservalo per diverse domande.
- 8.** Goditi l'unità acquisita

VIER



Modello: Vier

1. Non appena l'unità viene inserita nella presa, viene emesso un segnale acustico, quindi il pulsante On / Off si accende, indicando che l'unità è accesa e pronta per essere utilizzata.



2. Collocare una pentola o una padella al centro della zona di riscaldamento. Se non ci sono oggetti nella zona di riscaldamento, questo apparirà sul pannello di controllo, la legenda E0

Seleziona la zona di induzione o il bruciatore che desideri utilizzare premendo i pulsanti indicativi sulla scheda:



Lì apparirà la temperatura e con l'uso dei pulsanti più / meno è possibile modulare la temperatura come desiderato:



Per ottenere una potenza e una velocità di cottura aggiuntive, posizionare la pentola o la padella nell'area con il codice BOOST ZONE e premere il pulsante corrispondente all'area selezionata:



BOOST

3. Pianifica il tempo in cui desideri che la griglia a induzione sia calda. Il tempo è indicato in un intervallo tra 0 e 180 minuti.



TIMER

4. Premere il pulsante di blocco per 1 secondo per bloccare il pannello controllo, per sbloccare premere di nuovo 3 secondi il pulsante di blocco:



LOCK

5. Per disattivare la griglia a induzione, premere il pulsante On / Off:

6. Prima di pulire, attendere che la griglia a induzione si raffreddi.

Installazione elettrica VIER

La tua Piano cottura a induzione ha 5 cavi:

- La prima coppia (blu e grigio = linea 1).
- La seconda coppia (marrone e nero = linea 2) di cui questi
I colleghi si uniscono e non devono essere separati.
- Il solo che ha solo due colori (verde e giallo = terra).

Si consiglia di chiedere al proprio elettrico, che nella sua installazione mira a 4 fili dal centro di carico che sarebbe:

Linea 1

Linea 2

neutro

fisico

Connessione diretta

Se la connessione è diretta, collegheremo i cavi della griglia con l'installazione a 4 fili dal centro di carico.

Come segue:

(blu e grigio = linea 1).

(caffè e nero = linea 2).

(verde e giallo = terra) questo è collegato al cavo fisico e neutro.

Collegamento a spina

Abbiamo bisogno di una spina polarizzata a tre pin, con un contatto Turn Lock a un quarto di giro.

Come collegare la spina alla griglia?

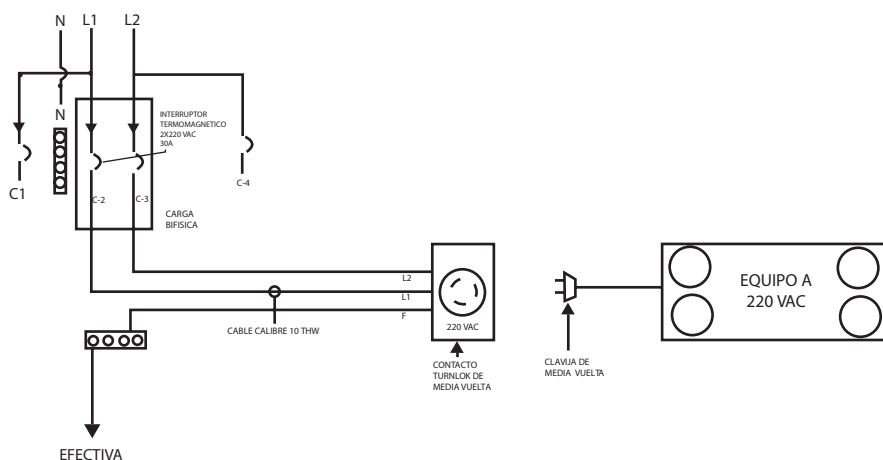
Abbiamo due opzioni la prima è:

Collegheremo la griglia direttamente alla spina

(Blu e grigio = linea 1).

(Caffè e nero = linea 2).

(Verde e giallo = terra) questo conta su un cavo fisico e neutro.



Pulizia e manutenzione

Spegnere l'unità e scollegare la stufa prima di pulirla.

Attenzione: Attendere qualche minuto fino a quando l'unità si è completamente raffreddata

Usa una spugna, inumidisci con acqua calda e asciuga (puoi usare un detergente delicato)

Nel caso in cui ci siano cerchi o gocce di tartaro e applicare l'aceto bianco sulla zona sporca, quindi asciugare con un panno morbido.

Pulire la finestra di ventilazione con un aspirapolvere o un dischetto di cotone.

Non utilizzare sostanze chimiche come stagno, polveri detergenti, soda ecc. Per pulire la Piano cottura a induzione.

Codici di errore

Se la tua Piano cottura a induzione dovesse presentare un codice di errore sullo schermo, ecco un elenco di quale situazione potrebbe presentare:

E0 - Verificare che la pentola o la padella sia nella posizione corretta o se questo è compatibile con la stufa.

E1 - Controllare se la temperatura è troppo alta / Controllare se le finestre di ventilazione dell'unità sono bloccate o se la ventola funziona correttamente (contattare il fornitore)

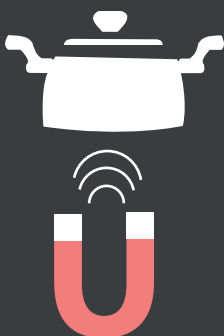
E2 - Guasto del sensore di temperatura (contattare il fornitore)

E3 - Controllare se la tensione a cui è collegata la stufa è troppo bassa o troppo alta.

COMPATIBILITÀ DI VASI E PELLE CON INDUZIONE

Per verificare che le tue pentole siano compatibili con il tuo nuovo fornello a induzione magnetica Schönes Bauen, devi posizionare un magnete sul fondo esterno della pentola o padella per verificare che reagisca al magnete, cioè che abbia proprietà magnetiche compatibili con la tua stufa.

Posiziona il magnete all'esterno della pentola, se aderisce magneticamente, la tua pentola o padella è compatibile con il tuo fornello a induzione magnetica.



Existen muchas alternativas en el mercado de ollas y sartenes compatibles con inducción, cuando compre un nuevo sartén identifique el siguiente símbolo, el cual significa que es compatible con las parrillas de inducción magnética.



INDUCCIÓN

La maggior parte delle batterie in acciaio inossidabile sono compatibili, così come ghisa, ferro smaltato, e.t.c. Molte marche di padelle antiaderenti possiamo entrare nel mercato con qualità eccellente e buoni prezzi.



Padelle
antiaderente
con base
per induzione



ferro
smalto



peltro



Ferro vuoto



piastra di ferro

La conoscenza di tutte le informazioni contenute nel manuale è di grande importanza poiché in questo modo garantiamo che l'uso del dispositivo sia corretto.

Astor Warehouse non è responsabile per danni o incidenti causati dal mancato rispetto delle istruzioni per l'uso.

UN BUON STILE PER LA TUA CUCINA È COMPLEMENTATO
CON UNA BUONA ATTREZZATURA PER LA TUA CUCINA

Problema	Possibile causa e soluzione
Guasto del sensore di temperatura	Si prega di contattare il fornitore.
Si spegne automaticamente dopo alcuni secondi con un suono di avviso	Verifica che la pentola sia posizionata all'interno del centro di induzione e che la tua pentola sia compatibile con l'induzione
Una volta che l'unità è collegata alla presa, non emette alcun suono e la luce del display non si accende	Assicurarsi che la spina dell'unità non sia danneggiata. Verificare che non vi siano cortocircuiti. Verificare la mancanza di contatto o l'alimentazione.

Politica di garanzia

importatore: Astor Warehouse Europe GmbH Platz des 4 Juli 16
14167 Berlin Germania

Prodotto: Piano cottura a induzione

Marca: Schönes Bauen

Modello: Vier

Per rendere effettivo il contatto di garanzia:

Telefono: (+49)3039773874

email: soporte@astor.mx

Nome cliente:

Indirizzo:

Numero di telefono:

Email:

Biglietto o prova di acquisto:

Modello:

Serial:



Conservare il sigillo di garanzia

Esta garantía cubre los siguientes puntos:

- Difetti di fabbricazione che impediscono in tutto o in parte il corretto funzionamento della Piano cottura a induzione, che vengono presentati nel periodo di sorveglianza di questa garanzia
- Spese di manodopera e di trasporto derivanti dall'adempimento della garanzia, all'interno della nostra rete di assistenza
- Riparazione, sostituzione di parti e componenti

I punti precedenti saranno coperti gratuitamente per il consumatore
Astor Warehouse Europe GmbH garantisce tutte le parti e gli accessori contenuti nell'unità.

Requisiti per convalidare la garanzia:

1. Hai letto in precedenza il manuale di garanzia per sapere in quali casi non sarà più applicabile
2. Avere un biglietto o una prova di acquisto
3. Immettere entro il tempo indicato per convalidare la garanzia (2 anni)

Questa garanzia sarà nulla nei seguenti casi:

- Quando la garanzia è scaduta
- Per scosse elettriche
- Errore di manutenzione (vedere le istruzioni di manutenzione appropriate)
- Se il prodotto presenta urti, graffi o rotture
- Se il prodotto presenta residui di liquidi o sostanze che ne influenzano il funzionamento
- Se il prodotto è stato alterato o riparato da persone non autorizzate dal produttore
- Se la temperatura alla quale una padella è stata sottoposta a una pentola era eccessiva e la protezione automatica di sicurezza è stata attivata per prevenire gli incendi.

